

INGANNI - ROSÉ EXTRA BRUT MILLESIMATO BIO

**FRANCIACORTA DOCG
100% PINOT NERO**

AFFINAMENTO: MINIMO 36 MESI SU LIEVITI
AFFINAMENTO POST-SBOCCATURA: MINIMO 6 MESI
GRADAZIONE: 12-12,5% VOL
FORMATI: 750 mL

Raro Pinot Nero in purezza da uve della collina della Santissima e dal brolo Giuliano. Inconfondibile nei suoi aromi fumé/torbati, di ribes e mora selvatica. Vivace, secco e vibrante; dalla personalità unica. Omaggio al pittore Angelo Inganni che ha abitato e arricchito con le sue opere il Castello di Gussago La Santissima.

DEGUSTAZIONE



COLORE: tenue o intenso a seconda dell'annata, di bel color rosa antico, spuma persistente e viva.



PROFUMO: evidenti note di piccoli frutti rossi, leggero torbato e fumé, leggero balsamico.



GUSTO: pieno, avvolgente e sapido, ottima persistenza di gusto e di carattere.

ABBINAMENTI: ideale compagno a salumi di pregio come il culatello, piatti a base di carni come tartare o appena scottate, pesci ricchi e saporiti, tartare di tonno rosso e crostacei. Bell'abbinamento con lo Spiedo di Gussago (DE.CO.)!

