

Prima Stilla

Rosé

Struguri: *Pinot Noir*
An de recoltă: 2016
Podgoria: *Dealul Mare*
Tip: *Sec - 17,50 g/l*
Concentrație alcoolică: *11% vol.*
Treaptă de calitate: *D.O.C. - C.M.D.*
Aciditate totală: *6,95 g/l*



Particularități de vinificație

Vinul este obținut din struguri nobili de Pinot Noir culeși în cutii mici cu capacitatea de 35kg. Presarea strugurilor s-a făcut în trei etape, în prima etapă aplicându-se o presiune delicată de <1 bar, esențială pentru a obține o bază de vin de cea mai bună calitate. Spumantele Prima Stilla au fost create prin metoda tradițională (Champenoise), cu dublă fermentație, mai întâi în tanc, apoi în sticlă – unde vinul și-a desăvârșit evoluția în spumant petrecând peste 36 de luni.



Note de degustare

În pahar, vinul se revarsă elegant într-o culoare opalină cu nuanțe de roz pal. Licoarea trădează arome și gust de zmeură și note de petale fine de trandafir, iar postgustul se simte foarte bine echilibrat, fiind completat de perlajul fin și uniform ce persistă până la patru ore.



Asocieri cu preparate culinare

Se savurează ca atare sau împreună cu aperitive din somon afumat, bresaola, scoici, calamar în crustă sau creveți.



Temperatura ideală de servire

Se recomandă servirea vinului la o temperatură de 6-8°C.



Recolta 2016

ARGINT - Rosé Selection
Mondial de Bruxelles 2021

Budureasca

