



PILURUSCIU

ROSATO FRIZZANTE (METODO ANCESTRALE)

VITIGNI

Sangiovese in purezza

ETÀ MEDIA VIGNETO

60 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni, in acciaio

MATURAZIONE

Vetro

COLORE

Rosato brillante

Tutte le interpretazioni, quali abbinamento, olfatto, gusto e altro: preferisco sia il consumatore a scoprirle e giudicarle, secondo i propri gusti e sensazioni personali.

Vinificato in bianco con uve Sangiovese, viene imbottigliato secondo il metodo ancestrale, ossia durante la fase di fermentazione con i suoi lieviti, i suoi zuccheri e la sua bolla naturale. Color rosa brillante, regala profumi di fragolina di bosco e, al palato, dona note di ciliegia ed amarena con una bolla fine e persistente. Prodotto senza solfiti aggiunti, non filtrato e non chiarificato, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.