

M E T O D O C L A S S I C O

NICOLA GATTA

MOLENÉR ROSÉ

Extra Brut

EDIZIONE LIMITATA

Uve

Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Affinamento sui lieviti

90 lune

Vendemmia

Principalmente 2011 con delle aggiunte di vini riserva delle annate 2010, 2009 e 2008
conservati in vasche di cemento

Vinificazione

Chardonnay: pressatura delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni
Pinot Nero: macerazione di un giorno e fermentazione spontanea con lieviti indigeni
Al termine delle fermentazioni i vini vengono assemblati in un'unica cuvée

Anidride solforosa esogena

Ø mg/l

Anidride solforosa naturale

26 mg/l

Gusto

Extra Brut 3 g/l

Bottiglie prodotte

762