

# PEDRES BRUT ROSÈ

VINO SPUMANTE BRUT ROSÈ



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

*Fine Sardinian Wines*

Zona Ind.le settore 7  
07026 OLBIA (OT)  
SARDEGNA - ITALIA  
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it  
www.cantinapedres.it



750 ml

## PEDRES BRUT ROSÈ

**Spumante Brut Rosè**  
Sparkling Dry Rosè Wine



**Zona di produzione:** Comune di Loiri Porto San Paolo (Nord-Est della Regione Sardegna), media collina a 100 mt sul livello del mare. Terreno di disfacimento granitico.

**Produzione:** 80 q.li/ha.

**Epoca di raccolta:** inizio settembre, raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE

**Pressatura:** Diraspatura e successive pigiatura soffice.

**Fermentazione:** A temperatura controllata tra i 16 / 18 °C.

Raffreddamento per arresto fermentazione -3 / -4 °C, filtrazione, spumantizzazione col metodo charmat e fermentazione naturale.

**Imbottigliamento:** In atmosfera d'azoto; tappo in sughero naturale.

### CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Dal colore rosa delicato, perlage fine e persistente.

Fruttato con piacevoli sensazioni minerali, molto equilibrato e morbido.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e con tutti i piatti anche un pò piccanti.

**Temperatura di servizio:** 8 / 10 °C.



**Location:** Grape from vineyards in the municipality of Loiri Porto San Paolo, North-East Sardinia Region. Mid-hill at 100 mt (330 ft) above sea level. Sandy soils formed from granite rock weathering.

**Production:** 3 Tons/Acre.

**Harvest:** By hand, early September.

### VINIFICATION

**Pressing:** Destemming and soft pressing.

**Fermentation:** This wine is made with the charmat process.

Sparkling fermentation under pressure at 16 / 18 °C (60 / 65 °F).

When fermentation is completed, the wine is chilled to -3 / -4 °C (28 / 29 °F) and filtered.

**Bottling:** Sterile bottling under nitrogen; using natural corks.

### CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** Delicate pink color, fine and persistent perlage.

Fruity with pleasant mineral sensations, very balanced and smooth.

**Food matching:** Excellent as an aperitif and with all dishes, even a little spicy ones.

**Serving temperature:** 8 / 10 °C (46 / 50 °F).