



Notre gamme "Puro" correspond à nos vins naturels, sans sulfites ajoutés. Ils démontrent notre capacité à aller au-delà des standards d'oenologie et à créer des vins innovants sans perdre en qualité. Le *Puro Pét-Nat Rosé* est le fruit de recherches et d'essais pendant de longs mois. Il est issu d'une re-fermentation naturelle en bouteille sans dégorgement. C'est un vin frais à partager lors d'une belle journée ensoleillée.

PURO PétNat - I.G.T Toscana Rosato Frizzante

Sangiovese - Syrah

750ml / 10% - 11% vol.

Zone de production

Rufina (Toscane)

Les vignobles implantés en 1991, sont situés à 400mt d'altitude et les sols sont de pâte moyenne.

Récolte

A la main dans des cagettes avant mi-septembre pour garder toute sa fraîcheur et sa bonne acidité.

Vinification

Le pressage doux des raisins est suivi d'un soutirage à froid pour permettre la décantation des impuretés du jus. Le moût est ensuite laissé à fermenter naturellement à basse température dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 15 jours. Lors de la mise en bouteille, on ajoute du nouveau moût frais, naturellement riche en levures et en sucres pour réactiver la fermentation en bouteille. Aucun dégorgement n'est effectué afin que les lies continuent à libérer leurs parfums et à enrichir le palais.



Scintillant de couleur rose.



Le nez est agrume et intense, avec des notes de baies rouges et d'épices.



Au palais, il est frais et juteux, caractérisé par des arômes de fraise et de framboise. Une bonne acidité et la vivacité ressortent grâce à sa faible teneur en alcool.



Il est conseillé de le secouer avant de le déguster, de manière à mélanger les levures au fond pour en extraire tous les arômes. Il peut être dégusté seul comme une boisson rafraîchissante ou en apéritif. Il sublime les crustacés, les mollusques et sur un autre registre, la pizza.

Servir à 6° - 8°C

