

# ROSÉ CUVÉE BRUT

Damska eleganca

Naj elegantnejša vez med Modrim pinotom in Chardonnayam.



## BLEND – VINIFIKACIJA

Blend je pripravljen iz 70% Modrega Pinota in 30% Chardonnaya iz tekočega letnika. Vsaki kreaciji se doda od 20 do 25% rezerve iz prejšnjega letnika enakih sort.

Podrobnosti vinifikacije:

Ročna trgatav,

Kontrolirana, hladna, prva fermentacija s selekcioniranimi kvasovkami.

Zorenje sekundarne fermentacije min. 48 mesecev.

Doziranje : 10 ml/steklenica



## DEGUSTATIVNE NOTE

Barva je lososova roza z rahlimi in nežnimi oranžnimi odsevi. Dolgotrajno penjenje z obstojno peno. Na nosu je nežen in svež, sprva ponuja izvorno paleta citrusov, malin, divjih gozdnih jagod in divjih češenj. Sekundarne vonjave, ki jih lahko zasledimo so vonj po vrtnicah in granatnega jabolka.

Na okusu je polno in sveže, z nežno a izrazito kislino. Arome, ki jih lahko zaznamo so po svežih nabranih jagodah, svežih malinah in roza grenivki. Zaključek je fin in trajen.



## IZ KOZARCA NA KROŽNIK

Silveri Rosé je lahko spremljevalec od aperitiva pa vse do sladice. Izjemno lepo se poda k lahkim predjedem kot je recimo norveški losos, ali brancinov carpaccio.

Pri glavnih jedeh ga lahko priporočamo pri ribjih jedeh ali pri poletnih kreacijah.

