



# NAUTIMUS

## Edoardo Miroglio Sparkling Rosé Brut Metodo Classico



### PÄRITOLU

Bulgaaria

### TOOTJA

Edoardo Miroglio EOOD

### VIINAMARJAD

Pinot Noir 100%

– Burgundiast pärinev väärissort. On hästi kohastunud jahedamate kliimaoludega. Õitseb ja küpseb välja hilja. Hinnatuim tume marjasort elegantsete punaveinide ja roosade vahuveinide valmistamisel

### VEIN

Keskmise täidlusega kuiv roosa vahuvein

- peene tiheda mullijoaga, värvilt intensiivne lõheroosa
- aroom sirgjooneliselt marjane, tunda jõhvikaid, küpseid vaarikaid ja pohli koos küpsete kibuvitsamarjadega. Aroomilõppu lisandub torkivat mineraalsust koos punase õuna koore ja pihlakamarjadega
- maitse on täidlaselt marjane ja ümar, kus tunda punaseid luuvilju, kibuvitsamarju ja mörkjaid pihlakaid. Järelmaitse ühtlane, pikk ja elegantsetelt võrtsikas-marjane
- viinamarjad korjatakse käsitsi, baasvein kääratakse roostevabast terasest vaatides ja teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis pärmisademel kestab minimaalselt 36 kuud
- arengupotentsiaali veinikeldris säilitamisel 8 -14 aastat arvestades marjade korjajaastat

### VEINI SOOVITUS

Sütel röstitud lõhe ja grillitud koorikloomadega, kergemate lihapõhiste eelroogadega, suupisted, liha- ja pardi carpaccio, linnulihatoidud, pehmed kreemjad juustud

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna 8 -11 °C, Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist

### ALKOHOLISISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



3800213972487