

# BRUT NATURE ROSÉ 2018

Di una freschezza impressionante, il Brut Nature Rosé incanta con il suo frutto deciso, caratteristica del suo terroir, ma anche per la tecnica di infusione adottata per la sua realizzazione. È uno champagne slanciato, dal fascino irresistibile, seducente e strutturato al tempo stesso, corposo, regala una brillante sensazione succosa e salina.

Esprimendo appieno la dimensione di un'uva matura, pienamente rispettata nel suo gusto originale, il vino si apre con profumi di arancia rossa, frutti aciduli e fiori freschi e dolci; l'aerazione rivela un'accattivante concentrazione di frutta, che richiama leggermente il liquore al lampone. Innegabile l'intensa presenza del Pinot Noir, percepibile nelle sue piacevoli bollicine cremose e concentrate che impongono con finezza la loro struttura. Così la materia ampia, animata da note salate, conferisce una dimensione succosa, gustosa e carnosa, dando l'impressione di mordere un frutto fresco, perfettamente maturo. Il sapore evidente e naturale dell'uva impressiona; la trama cesellata e delicatamente iodata prolunga la sensazione di freschezza fino a un finale dinamico, strutturato con note speziate e di cacao amaro.

