

C H A M P A G N E



Philippe Costa

UN PEU DE FOLIE.

BRUT ROSÉ PRELUDE



Brut Rosé PRELUDE Philippe Costa nasce nel Villaggio di Burru, Montagne de Reims, nota anche come “wine Montain”.

Il Brut Rosé PRELUDE è ottenuto da 90% Chardonnay e 10% Pinot Noir.

I vigneti di Pinot Noir vineyards, si trovano nelle colline circostanti Reims.

Questa Couvé è ottenuta per assemblaggio prima della Vinificazione, unendo alle uve di Chardonnay, una giusta quantità di Pinot Noir, per ottenere il colore desiderato.

La fermentazione avviene a bassa temperatura (14-16°C), per preservare le fresche note floreali dello Chardonnay ed i profumi eleganti e fruttati del Pinot Noir.

Zona di Provenienza : Berru, Montagne de Reims
Varieta' : 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: 3 anni in bottiglia sui lieviti

Dosaggio: 8 gr/l

Formati disponibili: 0,75 l

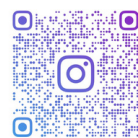
Di Colore rosa, con riflessi salmone, luminoso e brillante, il perlage è raffinato e persistente.

Al naso un esplosione di sensazioni. Fresco e fruttato.

E' fresco ed equilibrato in bocca, il perlage è vivace ma al tempo stesso elegante, mai troppo invasivo.

Rosé è molto interessante per piacevolezza e struttura.

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.philippecosta.eu



PHILIPPECOSTA.CHAMPAGNE