



## **A RIVEDER LE STELLE VSQ METODO CLASSICO BRUT ROSE'**

### **VARIETA' DELLE UVE**

100% pinot nero

### **VIGNETI**

Di proprietà dell'azienda, esposizione ovest  
**Sesto d'impianto:** 200x80 (6250 ceppi x ha)

### **RESA**

**Uva:** 40 ql/ha – **Vino:** 55%

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura al vivo e separazione immediata dalle bucce  
**Fermentazione alcolica:** a temperatura controllata

### **PRODUZIONE ANNUA**

3000/4000 bottiglie

### **AFFINAMENTO**

60 mesi sui lieviti in bottiglia, poi 3 / 4 mesi in bottiglia dopo il degorgement

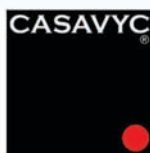
### **CARATTERISTICHE**

**Naso:** intense note di frutti rossi e pasticceria

**Gusto:** pieno e ricco, acidità spiccata ma equilibrata dalla dolcezza di frutto

### **PROGETTO ENOLOGICO**

Fabrizio Moltard con Claudio Sabatucci e Marco Maggi



Casavyc produce dal 2007 vini originali da vigneti a 500 m. di quota. Freddo, neve, boschi persi nelle nebbie dell'alba, questa è la nostra Maremma. Una Maremma che non ti aspetti, che da ai nostri vini caratteristiche uniche di freschezza, acidità, eleganza, sapientemente avvolte dal vellutato mantello del sole generoso di questo territorio.