



RUINART ROSÉ

La storia di Ruinart Rosé viene scritta a partire dal XVIII secolo. Anche se ormai ci separano 250 anni dalla creazione dello champagne rosé della Maison Ruinart, l'eccellenza, valore fondamentale, continua a caratterizzare la produzione di questo vino così delicato.

ASSEMBLAGGIO

La sua tipicità è spiegata dall'equilibrio unico dell'assemblaggio di Chardonnay, vitigno simbolo della Maison, e del Pinot Noir vinificato in rosso. La freschezza dello Chardonnay viene fortificata dalla pienezza del Pinot Noir.

45% di Chardonnay provenienti dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims, 55% di Pinot Noir provenienti dalla Montagne de Reims e dalla vallée de la Marne, di cui il 18-19% vinificato in rosso. Quota dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è di un rosa granato delicato dai riflessi leggermente aranciati. L'effervescenza è vivace e leggera, con un perlage persistente. Vendemmia manuale. Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati. Per il vino rosso, macerazione breve ed estrazione leggera. Fermentazione malo lattica. Dosaggio: 9 g/l. Al naso si presenta fresco e delicato con profumi di frutti esotici (guava, litchi) e di piccoli frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Le note di rosa e di melagrano completano il suo profilo aromatico complesso e intenso.

DAL CALICE AL PIATTO

È valorizzato da prosciutto crudo di carattere (San Daniele o di Parma) tagliato sottile. Come antipasto, un salmone scottato o preparato alla giapponese in «tataki» ne rivelerà le numerose sfaccettature. Per la portata principale potrà abbinarsi a un cosciotto di agnellino da latte o a un filetto di vitello cotto a bassa temperatura.