



RUINART ROSÉ

L'espressione golosa del gusto Ruinart

COMPOSIZIONE - VINIFICAZIONE

Assemblaggio elaborato su una base di Chardonnay e di Pinot Noir per lo più classificati tra i Premiers Crus, con una quota dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti.

45% di Chardonnay della Côte des Blancs e della Montagne de Reims
55% di Pinot Noir della Montagne de Reims e della valle della Marne, di cui il 18-19% vinificato in rosso.

Vinificazione:

- Vendemmia manuale
- Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati
- Per il vino rosso, macerazione breve ed estrazione leggera
- Fermentazione malolattica
- Dosaggio: 9 g/l

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.

Si presenta al naso fresco e delicato, offrendo dapprima una tavolozza di frutti esotici (guava, litchi) e di piccoli frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Le note di rosa e di melagrana completano il profilo aromatico complesso e intenso, dominato da aromi primari non eccessivamente affermati.

Alla degustazione l'attacco è nitido e pieno, allietato da una dolce effervescenza. Gli aromi di frutti rossi appena colti si esprimono pienamente. In questo equilibrio si coniugano una rotondità golosa e una piacevole freschezza, che si esprime con un tocco elegante e corroborante di menta e di pompelmo rosa.

DAL CALICE AL PIATTO

Ruinart Rosé è uno Champagne di grande convivialità, piacevole da consumare in ogni momento del pasto, dall'aperitivo al dessert.

Sarà valorizzato da un prosciutto crudo di carattere (San Daniele o di Parma) tagliato sottile. In seguito, un salmone in semiconserva o preparato alla giapponese in «tataki» ne rivelerà le numerose sfaccettature.

Per la portata principale potrà accompagnarsi a un cosciotto di agnellino da latte o a un filetto di vitello cotto a bassa temperatura.

A fine pasto si esprimerà pienamente con una zuppa di frutti rossi, vivacizzata da un eccellente aceto balsamico di Modena.

