



SARTIERI
1931

ALLURE

La Magia del Rosé

Denominazione
Vino Spumante di
Qualità Metodo
Classico Pinot Nero
Rosé Brut

Uvaggio
Pinot nero 100%

Anno di impianto
1980, 1985,
2010

Vendemmia
Ultima decade
di agosto
e prima decade
di settembre

**Resa media
per ettaro**
90 quintali

Vinificazione
Viene eseguita
una pressatura soffice
delle uve per estrarre
solo il mosto fiore.
La fase di tiraggio avviene
nella primavera successiva

Affinamento
In bottiglia
per 36 mesi

Tenore zuccherino
6 g/l

**Titolo alcolometrico
volumico**
12,00 % vol



**Caratteristiche
visive**
Brillante
Rosa tenue con
riflessi argentati
Perlage fine e persistente

**Caratteristiche
olfattive**
Floreale, fruttato, ciliegia,
fragolina di bosco, frutti
rossi, nota croccante

**Caratteristiche
gustative**
Frutti di bosco cremosi,
sapido e avvolgente

**Temperatura
di servizio**
6°-8°
Per un'espressione olfattiva
più ampia e un palato
più rotondo si consiglia
la consumazione alla
temperatura di 8°-10°

Piacevole ed elegante, Allure è uno spumante metodo classico prodotto in Oltrepò Pavese. Messo in commercio almeno 4 mesi dopo il dégorgeamento, è caratterizzato da una grande personalità e da una struttura inconfondibili.

Il naso è floreale, fruttato e rivela note di ciliegia e fragolina di bosco, si chiude con una nota croccante che regala una bella complessità aromatica. La bocca prolunga il naso offrendo dei sapori delicati e cremosi di frutti di bosco impreziositi da un'effervescenza di grande delicatezza e persistenza.

Il pinot nero vinificato in purezza gli dona un'importante struttura.

Perfetto come aperitivo, è ideale anche per accompagnare zuppe e vellutate, crostacei, cene di pesce e vegetariane.

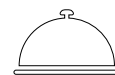
La bottiglia di Allure è sotto pressione e deve essere maneggiata con cura.

Il primo passaggio per aprirla consiste nell'eliminazione della capsula, dopodiché si passa ad allentare e togliere la gabbietta, facendo attenzione a mantenere sempre la mano sul tappo cosicché non parta all'improvviso. Successivamente si impugna la base della bottiglia con una mano mentre con l'altra si tiene il tappo e poi si procede ad aprirla facendo ruotare la bottiglia stessa.



**Calice
consigliato**

Servire Allure
in un calice a tulipano
abbastanza alto
per permettere
al perlage di svilupparsi
pienamente e agli aromi
di sprigionarsi



**Abbinamenti
gastronomici**

Aperitivi, zuppe
e vellutate, crostacei,
primi e secondi
di pesce e vegetariani,
carni bianche