



## Buvoli Metodo Classico Extra Brut Rosé Sette

Sono un grande appassionato di Metodo Classico Rosé, ma sono anche purtroppo consapevole che in Italia abbiamo fatto di tutto per rovinare questo prodotto. Troppi produttori hanno pensato che bastasse colorare uno spumante di rosa per renderlo vendibile. Come invece fanno bene gli appassionati di *Champagne*, il Rosé è normalmente l'espressione più elevata di uno spumante a base di Pinot Nero.

Il Rosé SETTE è una bollicina complessa e difficile, amata da chi cerca le sensazioni di certi vecchi Champagne. Accompagna bene pesce, carni e salumi, ma c'è chi mi riferisce di avervi accompagnato meravigliosamente dei formaggi. Tutti concordano che sia una bolla importante, e che, a tavola, dopo aver bevuto il SETTE faticano a passare ad un altro vino. Ma perché – mi chiedo io – bisognerebbe bere qualcos'altro?

È prodotto solo nelle annate migliori in poche centinaia di bottiglie e le offro con piacere a chi vuole provare il fascino aristocratico del *vieux Rosé*.

<b>Alcool</b>	13 % Vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	2 g/l
<b>Affinamento</b>	legno e acciaio
<b>Permanenza sui lieviti</b>	7 anni
<b>Formati disponibili</b>	0,75 l e Magnum