



Pinot Nero “Rosè de Noir” Brut

Metodo Classico



Tipologia e Classificazione Spumante Rosè Metodo Classico V.s.q.

Vitigno Pinot Nero

Vinificazione Le uve appena raccolte vengono sottoposte ad una pressatura soffice, dopodiché rimangono a contatto con le bucce per alcune ore. La fermentazione avviene a temperature controllata. La seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti dura 12 mesi. Dopo la sboccatura il vino riposa in bottiglia per 3 mesi.

Nel bicchiere Perlage fine e persistente. Colore rosa pallido.

Note degustative Profumo molto intenso con piacevoli note di frutta a bacca rossa e nera come more e ribes rosso. Gusto fresco, elegante, armonioso. ben bilanciato e finale persistente.

Temperatura di servizio 6°-8° C

Formato 75 cl

Gradazione alcolica 12% Vol.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, soprattutto con piatti delicati a base di pesce