



Pinot Nero Brut Rosé

V.S.Q.

Tipologia Spumante Metodo Classico Rosè

Vitigno Pinot Nero

Zona di produzione Colline intorno Codevilla

Vinificazione Le uve raccolte a mano vengono portate in cantina e sottoposte ad una pressatura soffice. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16°. Dopo la presa di spuma, la seconda fermentazione avviene in bottiglia, a contatto con le fecce nobili per almeno 24 mesi. Durante la sboccatura viene aggiunta la liqueur d'expédition. Una volta tappato, il vino riposa in bottiglia per 4 mesi prima del consumo.

Nel bicchiere Vino spumante dal perlage fine e persistente. Colore rosa tenue brillante.

Note degustative Profumo intenso, delicato e armonico. Bollicine delicate accompagnano un delicato gusto di frutti rossi rinfrescato da una buona acidità.

Temperatura di servizio 6°-8° C

Formato 75 cl

Gradazione alcolica 12,5% Vol.

Abbinamenti Ideale come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce.