



PINOT ROSÉ

VINO SPUMANTE BRUT

Vitigno:

Pinot Nero

Denominazione:

vino spumante

Vista:

rosato tendente al cerasuolo tenue, perlage fine e persistente

Olfatto:

fruttato, caratteristico, molto fine ed elegante

Gusto:

morbido, delicato, piacevolmente acidulo ed intensamente fruttato, spuma abbondante ed evanescente

Abbinamenti:

spumante importante, ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti a base di pesce, primi delicati e secondi di pesce al forno e alla griglia

Conservazione:

in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio:

4-6°C

Gradazione alcolica:

12% vol