

PINOT NERO ROSATO

EXTRA - DRY

Le uve

Pinot nero, varietà d'eccellenza nella produzione degli spumanti più raffinati.

Tecnica di produzione

Le uve sono raccolte precocemente per mantenere una invitante freschezza e vinificate in rosato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso tenue con riflessi maturi.

Perlage fine e persistente.

Profumo: elegantemente fruttato e floreale, con sentori di lampone e piccola frutta rossa.

Sapore: secco, elegante e armonico.

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato come aperitivo, si abbina felicemente a tutto pasto, soprattutto con piatti di pesce.

Grado alcolico: 11% vol.

Temperatura di servizio: 6-8 C°

Formato disponibile

750 ml



Bosco del Merlo