

PINOT NOIR ROSÉ BRUT

Grape Varietals: Pinot Nero

Vinification: metodo Charmat lungo attraverso una vinificazione in rosé di uve Pinot Nero

Alcohol Content: 11%

Residual Sugar: grammi per litro 6

Color: rosa tenue, perlage fine e persistente

Palate: fresco, delicato, vellutato e di ottima struttura; corpo marcato e in equilibrio con l'acidità, presenta una buona persistenza retro olfattiva

Food Suggestions: ideale come aperitivo, si abbina particolarmente bene con piatti vegetariani e a base di pesce (sushi, crostacei e crudité) ma anche con carni bianche e formaggi di ogni genere. Piacevole, infine, come dopo cena

Serving Temperature: 6° C / 43° F



THE SOUL OF ITALIAN WINE
FINE ITALIAN WINES PRODUCER