



PINOT ROSÉ BRUT

Vitigni

Pinot bianco, Pinot nero

Zona di produzione

Triveneto

Vinificazione

Il Pinot Rosé Spumante Brut è un Cuvée composto da Pinot Bianco e Pinot Nero; le uve sono leggermente pressate per ottenere il mosto. La fermentazione, grazie all'azione dei lieviti, trasforma poi gli zuccheri in alcool e altre sostanze minori fondamentali per l'aroma e la struttura de vino, ed avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 16°– 18°C. Una volta terminata la fermentazione, il vino viene spumantizzato secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo.

È caratterizzato da un profumo fruttato, con leggere note di viola. Al palato risulta fresco ed effervescente, di buon corpo e giustamente sapido.

Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di pesce ed a tutto pasto.

Ottimo come aperitivo per accompagnare stuzzichini ed antipasti.

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

Bacio della Luna Quercia

Dati analitici

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 9-10 g/l