



PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT ROSE' VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



CARATTERISTICHE

Ha colore rosa tenue con riflessi brillanti, impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage.

Elevata intensità aromatica che varia dalle note di piccoli frutti rossi di bosco con note minerali e floreali.

Gusto gradevolmente snello, con bollicina piacevolmente sottile; la naturale freschezza che dà vigore alla struttura del vino con un finale fruttato.

VITIGNO: Pinot nero 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: versante a sud della sella compresa tra il monte Loncina ed il monte Brusà, nel cuore dei Colli Euganei

PERIODO DI VENDEMMIA: generalmente tra il 15 e il 22 agosto

VINIFICAZIONE: in rosato, con permanenza limitata delle bucce; presa di spuma in bottiglia e riposo sui lieviti per minimo 48 mesi

PRESSIONE IN BOTTIGLIA: 5,5 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: 7 g/L

ALCOOL: 12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 L