



Il nostro Pinot Nero Rosato viene ottenuto da un'attenta scelta di uve Pinot Nero vinificate in bianco; le uve vengono sottoposte a criomacerazione a freddo e dopo poche ore le bucce vengono separate dal mosto per poter ottenere il classico colore rosato tenue. Spumantizzato con metodo Charmat e l'aggiunta di lieviti selezionati, all'olfatto sprigiona un bouquet fragrante e fresco con sentori di fiori e frutta fresca. Dal retrogusto equilibrato per la particolare struttura delle uve, si abbina benissimo con i primi piatti, con piatti di pesce e formaggi in generale.

Our Pinot Nero Rosato comes from a careful selection of Pinot Nero grapes through a white vinification; the grapes are subjected to cryomaceration (being in contact with the peelings at low temperature), after few hours the peels are separated from the must to get the classic pale pink color. Obtained by the Charmat method and the addition of selected yeasts, at the nose it gives off a fresh and fragrant bouquet with hints of flowers and fresh fruits. Balanced aftertaste due to the particular structure of the grapes, it goes perfectly with first courses, fish dishes and cheeses.

PINOT NERO ROSATO BRUT

VINO SPUMANTE NATURALE

CONTENUTO ALCOOL	12,50% VOL
RESIDUO ZUCCHERINO	10 - 12 GR/L
FORMATO BOTTIGLIA	0,75L
TAPPO NERO IN SUGHERO	
CARTONE DA 6 BOTTIGLIE	

NATURAL SPARKLING WINE

ALCOHOL	12,50% Vol
RESIDUAL SUGAR	10 - 12 Gr/L
BOTTLE SIZE	0,75L
BLACK MUSHROOM CORK	
BOX OF 6 BOTTLES	

