

900
Choose yours

SPUMANTE RARE ROSÉ PINOT NOIR EXTRA DRY

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Vino Spumante
VITIGNO: Pinot Noir 100% Trentino Alto Adige
SUOLO: Collinare, Argilloso e Granuloso
CLIMA: Mediterraneo - fresco
MATURAZIONE: Primi di Ottobre
VINIFICAZIONE: In Rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce.
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat lungo
AFFINAMENTO: In botti di acciaio per 6 mesi

INFO CHIMICHE

Alcohol: 12 vol.
Residuo: 18 gr/l
Acidità: 5,85 gr/l
Pressione: 4,60 Bar.

PROFILO SENSORIALE

Questo particolare spumante si presenta con un'intenso colore rosato molto elegante, all'olfatto spiccate note floreali e delicati sentori di piccoli frutti rossi, al gusto morbido e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo abbinamento come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi, accompagna bene anche i desserts.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

www.900wine.com

