

SPUMANTE RARE ROSÉ
PINOT NOIR
PRESTIGE SELECTION
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 12 mesi

INFO
CHIMICHE

Alcohol: 12 vol.
Residuo: 18 gr/l
Acidità: 5,90 gr/l
Pressione: 4,60 Bar.

PROFILO
SENSORIALE

Grazie ad un metodo Charmat molto lungo, questo spumante mantiene un perlage fine e persistente che lo rende un prodotto indimenticabile.
Al naso fresco ed elegante con spiccati profumi di frutti rossi e di bosco accompagnati da piccole punte di note floreali.
Al palato il sapore è delicato e armonioso con un giusto bilanciamento di note floreali e fruttate rendendo rotondo e persistente il gusto.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI

I suoi sapori di sottobosco suggeriscono oltre ai piatti di pesce tradizionali anche prosciutto crudo e speck ma anche il pesce affumicato, la frittura di triglie, alici, calamari e alghe.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6-8 °C

www.900wine.com

