

Pinot Nero

Rosato millesimato brut

LINEA PERLAGE

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vinificate in rosato, cioè macerando leggermente le bucce con il mosto. Dopo la fermentazione primaria, il vino viene messo in speciali recipienti chiamati autoclavi dove fermenta lentamente diventando spumante dopo circa 90 giorni. Viene filtrato ed imbottigliato a freddo.

CARATTERISTICHE

Vino vivace dal colore cerasuolo; profumo fresco e vinoso; sapore brioso che ricorda la mela e l'albicocca con retrogusto amarognolo.

ABBINAMENTI

E' un vino adatto per aperitivi, spuntini veloci, antipasti leggeri e primi piatti.

VINIFICATION

The grapes are vinified in rosé, that is, by lightly macerating the skins with the must. After the primary fermentation, the wine is placed in special containers called autoclaves where it slowly ferments becoming sparkling after about 90 days. It is filtered and cold bottled.

CHARACTERISTICS

Lively wine with a cherry color; fresh and vinous aroma; lively flavor reminiscent of apple and apricot with a bitter aftertaste.

PAIRING

It is a wine suitable for aperitifs, quick snacks, light appetizers and first courses.



GRADO: 12% VOL
ZUCCHERI RESIDUI: 10g/L
ACIDITÀ: 6.3 g/L



VENETO
COLLI EUGANEI



PINOT
NERO