



MARCHIO

VINO

Pinot Rosè

REGIONE

Lombardia



UVA

Pinot Nero

COLORE



Rosa tenue

GUSTO



Spumante

GRADAZIONE
ALCOLICA

Brut

12%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Complesso, fine e delicato, con sentori fruttati e di crosta di pane

SAPORE

Fresco, sapido, di buona struttura

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti e piatti di pesce

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CURIOSITA'

Il nome Pinot deriva dalla tipica forma del grappolo di quest'uva, compatto e serrato da ricordare una pigna.
 Il Pinot Nero è l'uva a bacca rossa più utilizzata per la produzione di spumanti, di cui la maggior parte sono prodotti con il metodo classico e vinificato in bianco, cioè separando le bucce dal mosto subito dopo averle pigiate. Il Pinot Nero è inoltre il responsabile dell'affascinante colore degli spumanti rosati



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	716 KG