



MARCHIO

VINO

Pinot Rosè Extra Dry

REGIONE



Lombardia

UVA

Pinot Nero

COLORE



Rosè tenue

GUSTO



Spumante

Extra Dry

GRADAZIONE
ALCOLICA

12%

RESIDUO
ZUCCHERINO

15 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Aroma complesso ma finemente delicato, con sentori di frutta (pompelmo e frutti rossi) e crosta di pane

SAPORE

Fresco, di buon corpo, con un finale piacevole e persistente

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo e per accompagnare salumi e formaggi, eccellente anche con piatti a base di pesce, specialmente le crudità

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CURIOSITA'

Il nome Pinot deriva dalla tipica forma a grappolo di quest'uva, stretta e compatta da ricordare una pigna.

Il Pinot Nero è l'uva rossa più utilizzata per la produzione di vini spumanti, la maggior parte dei quali sono prodotti con il metodo classico e vinificati in bianco, ovvero separando le bucce dal mosto subito dopo averle pigiate. Grazie al Pinot Nero alcuni di questi spumanti hanno un colore rosato molto affascinante.


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	717 KG