



MARCA

VINO

Pinot Rosè Extra Dry

REGION



Lombardia

UVA

Pinot Nero

COLOR



Rosè pàlido

SABOR



Espumoso

Extra Dry

GRADO  
ALCOHOLICO

12%

AZUCAR

15 g/l

CONT. NET.

0,75 l

BOUQUET

Aroma complejo pero finamente delicado, con notas frutales (pomelo y frutos rojos) y corteza de pan

PALADAR

Fresco, con cuerpo, con un final agradable y persistente

SUGERENCIAS

Perfecto como aperitivo y para acompañar embutidos y foprmaggi, excelente también con platos de pescado, especialmente crudités

TEMPERATURA  
DE SERVICIO

6 - 8 °C

CURIOSIDAD

El nombre Pinot deriva de la forma típica de racimo de esta uva, estrecha y compacta para recordar una piña. Pinot Noir es la uva roja más utilizada para la producción de vinos espumosos, la mayoría de los cuales se producen con el método clásico y se vinifican en blanco, es decir, separan las pieles del mosto inmediatamente después de presionarlas. Gracias a Pinot Noir, algunos de estos vinos espumosos tienen un color rosa muy fascinante.



DETALLE LOGISTICO	
BOT/CAJA	6
PESO BRUTO CAJA	8,7 KG
PALETA	EUR-EPAL 80x120
CAJA/PALETA	80
BOT/PALETA	480
PESO BRUTO PALETA	717 KG