

## SCHEDA TECNICA

UVE  
*Pinot Nero*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO  
*240 mt*

TIPOLOGIA DEL TERRENO  
*Argilloso, tendenzialmente calcareo*

RESA PER ETTARO  
*80 q.li*

VINIFICAZIONE  
*In bianco, con pressatura soffice  
a grappolo intero*

PRESA DI SPUMA  
*In bottiglia, Metodo Classico,  
30 mesi sui lieviti*

GRADAZIONE ALCOLICA  
*13% vol.*

ZUCCHERO RESIDUO  
*3 g/l*

## SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE  
*Rosa antico*

BOUQUET  
*Intenso e complesso con note di piccoli frutti  
rossi, lievito e - in sottofondo - sentori di  
agrumi e di rosa*

GUSTO  
*Cremoso, sapido ed equilibrato. La struttura  
del Pinot Nero si esalta con la mineralità  
tipica di questi terreni, donando piacevolezza  
di beva e una lunga persistenza*

ABBINAMENTO  
*Ottimo aperitivo. Grazie alla sua struttura si  
abbina bene a piatti anche impegnativi  
(carni saporite, crostacei, formaggi a media  
stagionatura).*

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
*8-10° C*

## TECHNICAL SHEET

YPES OF GRAPES  
*Pinot Nero*

ALTITUDE  
*240 m*

SOIL TYPE  
*Clay - calcareous*

YIELD PER HECTARE  
*8000 kg*

VINIFICATION  
*White, gentle pressing of the whole  
bunch of grapes*

SPARKLING PROCESS  
*Bottle fermentation, Traditional Method,  
30 months on the lees*

ALCOHOL CONTENT  
*13% vol.*

RESIDUAL SUGAR  
*3 g/l*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR  
*Powder pink*

BOUQUET  
*Intense and complex with notes of roses,  
bread crust and subtle hints of citrus*

TASTE  
*Creamy and balanced. On the palate  
complex and structured with a pleasant  
taste and a long persistence*

PAIRING  
*Perfect for appetisers and fish, but also  
more complex dishes such as white meats,  
shellfish, or medium-aged cheeses*

SERVING TEMPERATURE  
*8-10° C*

## METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSÉ

*vino spumante rosato extra brut  
sparkling rosé wine - extra brut*

