

Pinot Nero Brut Rosé

VINO SPUMANTE BRUT

Dai vigneti di Tenuta Caseo, storica proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia, terroir d'elezione per il Pinot Nero.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosa tenue e brillante con riflessi porpora, ha un perlage fine e persistente; all'olfatto è fragrante e floreale, su delicati sentori fruttati di ribes che ritornano al palato con elegante e avvolgente armonia. Finale pulito, lungo e deciso.

UVE

Pinot Nero 100%

PROVENIENZA

Da vigneti collinari allevati a Guyot, ed esposti a sud-sudovest, su terreno argilloso con buona presenza di calcare attivo.

www.caseo.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Spremitura soffice per ottenere una leggera estrazione di colore. Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni. Presa di spuma per 10 giorni a 17° C. Maturazione sui lieviti per 30 giorni in autoclave.

RESIDUO

9 g/l

ALCOL

11,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, con antipasti e insalate estive, accompagna bene in ogni stagione formaggi morbidi e a breve stagionatura, preparazioni a base di carni bianche, piatti della cucina orientale.

BOTTIGLIA

750 ml