



## PINOT ROSÉ EXTRA DRY

### Vitigni

Pinot Bianco, Pinot nero

### Zona di produzione

Triveneto

### Vinificazione

Il Pinot Rosé Extra Dry è una cuvée composta da Pinot Bianco e Pinot Nero pressato in modo soffice per ottenere il mosto. La fermentazione, grazie all'azione dei lieviti, trasforma poi gli zuccheri in alcol e altre sostanze minori fondamentali per l'aroma e la struttura del vino, e avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 16-18 gradi. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat.

### Caratteristiche

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo. Profumo intenso con note delicate di piccoli frutti rossi. Sapore ricco ed equilibrato, con retrogusto persistente.

### Abbinamenti

Particolarmente indicato per pranzi a base di pesce o carni bianche. Adatto come aperitivo da gustare in ogni occasione.

### Temperatura di Servizio

8°-10°C

### Bottiglia

Bacco

### Dati analitici

Alcol: 11%vol.

Zuccheri: 15g/l

# AMICONE



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES