



# RIVANI

[IT](#)[EN](#)

## Rivani

# Pinot Rosé Extra Dry

### Vinificazione

Il Pinot Rosé Spumante Extra Dry è una Cuvée composta da Pinot Bianco e Pinot Nero vinificato in rosato e fatto macerare per 6-8 ore, in seguito pressato in modo soffice per ottenere il mosto. La fermentazione, avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 16° - 18°C. Una volta terminata, il vino viene spumantizzato secondo il metodo Charmat.

### Caratteristiche

Colore rosa delicato con riflessi ramati. Bouquet intenso con note delicate di piccoli frutti rossi. Al palato ricco, equilibrato, con retrogusto molto persistente.

### Abbinamenti

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



**Pinot Nero,  
Pinot Bianco**



**Triveneto**



**8-10 °C**



**Alcol: 11%  
Zuccheri: 14 g/l**