

ITALIANO



## PINOT ROSÉ EXTRA DRY

### **Vitigni**

Pinot bianco, Pinot nero

### **Zona di Produzione**

Triveneto

### **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.

### **Temperatura di Servizio**

8°-10°C

### **Bottiglia**

Atmosphere

### **Dati analitici**

Alcol: 11% vol.

Zuccheri: 14-15 g/l

  
R I V A N I

  
**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)