

ITALIANO



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°C. 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: 15 g/l

AMICALE



SCHENK
ITALIAN · WINERIES

www.schenkitalia.it