



PINOT NERO  
ROSÈ BRUT

# Pinot Nero Rosè Brut

*Spumante dal colore rosa salmone pallido, perlage e grana fine e persistente.  
Possiede un profumo intenso e fruttato caratteristico del Pinot Nero.  
Gusto fresco ed equilibrato.*

## CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Vitigno: *Pinot Nero*.
- Area di produzione: *Comune di Volpago del Montello*.
- Altezza media vigneti: *100 metri slm*.
- Resa per ettaro: *110 q.li*.
- Forma di allevamento: *Doppio capovolto*.
- Tipo di terreno: *Suolo alluvionale ghiaioso, substrato poco profondo ricco di minerali e sostanza organica*.
- Vendemmia: *Manuale con selezione dei grappoli*.

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Vinificazione: *In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice*.
- Fermentazione: *In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata*.
- Spumantizzazione: *Metodo Charmat lungo*.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: *Rosa salmone pallido brillante*.
- Profumo: *Intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, mela, pera e ciliegia*.
- Gusto: *Morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva*.
- Perlage: *Grana fine e persistente*.
- Gradazione: *12 % vol.*
- Residuo zuccherino: *9 g/lt.*

## DEGUSTAZIONE

- Temperatura di servizio: *Servire fresco a 6-8°*.
- Abbinamento: *Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza*.