

VINO SPUMANTE PINOT
NERO ROSE' OSIRIA
EXTRA DRY



VINO SPUMANTE PINOT NERO ROSE' OSIRIA EXTRA DRY

TIPOLOGIA DI VINO

Vino spumante Pinot nero rosé metodo Martinotti

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Pinot nero

GRADO ALCOLICO

11,5 % vol.

CLASSIFICAZIONE

Extra dry

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

4-6°C

ANALISI ORGANOLETTICA

all'aspetto si presenta rosa carico con riflessi violacei e un perlage fine e persistente. Il profumo è intenso e armonico, con sentori di lampone e fragolina di bosco. La beva è molto piacevole, poiché si riscontra un ottimo equilibrio tra freschezza e morbidezza, con rimandi ai frutti rossi.

ABBINAMENTI

è perfetto per accompagnare aperitivi e secondi a base di carne.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.