

ART. PR146



Pinot Rosè



PINOT ROSÈ OSIRIA SPUMANTE EXTRA DRY I.G.T.

Vino spumante rosé dal colore carico, Osiria è la migliore sintesi della nostra produzione spumantistica; il pinot nero del Podere San Martino viene raccolto quando ha ancora una fresca acidità ma una colorazione dell'acino già sostenuta; in cantina una macerazione di alcune ore e una attenta rifermentazione in autoclave permettono di ottenere questo prodotto dal colore brillante e dal sapore di piccoli frutti rossi di bosco.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:
100% Pinot Nero

GRADO ALCOLICO MINIMO:
11,5 gradi

VERSIONI PREVISTE:
Metodo Martinotti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:
Colore rosa carico con perlage cremoso e persistente

ALL'OLFATTO:
Il profumo è penetrante, con sentori fruttati di lampone e fragolina di bosco, ed armonico.

AL GUSTO:
All'assaggio è piacevole, con un ottimo equilibrio fra morbidezza del contenuto zuccherino e l'acidità; si ritrovano le note di piccoli frutti rossi.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:
si serve a 6-8°C

GLI ABBINAMENTI:
È adatto ad accompagnare antipasti leggeri e secondi di pesce.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ AGRICOLA

27040 Montù Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374
www.belcredi-wine.it