

Cruasé Spumante



Metodo Classico
CL 75 - 150 BRUT

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
"Pinot Nero classicamente Rosè"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante ottenuto da una particolare selezione di Pinot Nero vinificato in rosa, seguendo con sapiente cura i sistemi tradizionali.

COLORE

di colore rosa acceso con leggere sfumature ramate

PROFUMO

profumi piacevolmente intensi di crosta di pane si intrecciano ad un'elegante fragranza fruttata

SAPORE

ottimo corpo ed eccellente persistenza, caratterizzato da un perlage molto fine

GRADO ALCOLICO

12,5 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, abbinamento ideale a tutto pasto. Moderno e speciale il connubio con pesce crudo-sushi.

UVAGGIO

100% Pinot Nero



bio

Prodotti ottenuti
da AGRICOLTURA
BIOLOGICA,
controllati
e certificati.



AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUAQUARINI
Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056
email: info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it