

Pinot Rosé Brut Spumante



METODO MARTINOTTI

Vino Spumante
CL 75 SECCO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ottenuto dalla vinificazione in rosa del Pinot Nero

COLORE

rosa poco intenso

PROFUMO

elegante, fresco e fruttato

SAPORE

sapido, leggermente acidulo, di buon corpo

GRADO ALCOLICO

11,5 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C

ABBINAMENTI

Aperitivo di grande freschezza, gradevolissimo a tutto pasto in accompagnamento a salumi, a primi leggeri, a pesci grigliati o al forno. Ideale anche con i dessert a base di frutta e per la preparazione di cocktail.

UVAGGIO

100% Pinot Nero

bio

Prodotti ottenuti
da AGRICOLTURA
BIOLOGICA,
controllati
e certificati.



**AZIENDA AGRICOLA
FRANCESCO QUARARINI**

Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 60391
email: info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it