



PINOT NERO CHARDONNAY ROSÉ

TRE VENEZIE

Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve dei due vitigni vengono assemblate e pigiate con leggera macerazione sulle bucce per 4/5 ore ad una temperatura di 10 °C. Dopo una parziale decantazione, il mosto viene fatto fermentare con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 16-18 °C. Ultimata questa fase il vino viene messo in acciaio inox. Per renderlo frizzante viene eseguita una seconda fermentazione in autoclave con lieviti specifici che ne esaltano l'aroma.

NOTE DELL'ENOLOGO

Vino frizzante dal colore delicato di petalo di rosa con gradevoli fragranze di banana e ciliegia.

ABBINAMENTI

Si abbina ad una larga varietà di piatti della cucina moderna. Ottimo anche come aperitivo. Da servire freddo a 8 °C.

Una selezione di vini frizzanti, freschi e leggeri ottenuti grazie ad una vinificazione che ne esalta profumi e fragranza. Sono perfetti per aperitivi, brunch e brindisi in famiglia.



Provenienza

Provincia di
Verona e Treviso

Gradazione Alcolica

11 %

Uve/Blend

Pinot Nero 60%
Chardonnay 40%

PH

3.00

Acidità totale

6.00 g/l

Periodo Vendemmia

Metà settembre

Zucchero residuo

11.00 g/l