

ZERO ROSÈ



Varietali:

**Schioppettino, Pinot Nero
ed uve rosse**

Tipologia:

Rosé de Noir

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grado alcolico:

Vol 12%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Metodo classico

Abbinamenti:

Polpo

Ideale per:

Pescatori di novità

Rosé de Noir, viene prodotto da uve Schioppettino & Pinot Nero.

La pressatura immediata senza alcuna macerazione lascia un tenue colore rosa. Il vino base viene conservato in vasche di cemento prima del "tirage", che avviene nell'estate successiva alla vendemmia. Perlage Eleganti note di frutto rosso, rosa canina, poi note balsamiche, evolutive.

Tutti a dosaggio zero, senza l'aggiunta di "liquer d'expédition". Spumanti elaborati secondo il Metodo Tradizionale. Raffinate cuvée dei vini base con le nostre riserve affinate. Stile unico, grazie al loro ricercato carattere Alto-Adriatico.