

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

Il Pinot Grigio macerato.

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.