



## Pinot Nero Spumante Rosé Gold

Il vino dei poeti, Bottega

### Note de dégustation:

Rose tendre aux reflets tirant sur la pêche. De délicates notes de levure et de fleurs d'amandier agrémentent l'harmonieux bouquet aux parfums de baies des bois, rappelant les fraises et les groseilles. L'attaque est à nouveau marquée par les petits fruits, avec en soutien une agréable douceur et une belle fraîcheur, ainsi qu'une pointe de cannelle ; l'effervescence est fine et rehausse magnifiquement la bouche ; la finale est aromatique et très élégante.

### Accompagne idéale:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

Italie

### Producteur:

Bottega

### Notation(s):

Score 17.5/20

### Elevage:

18 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

11.5 %

### Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

### Cépage(s):

100% Pinot Nero

### Référence:

08875--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Nero Spumante Rosé Gold**

Il vino dei poeti  
Bottega

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Nero
<b>Apogée:</b>	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés