



Pinot Nero Spumante Rosé Gold

Il vino dei poeti, Bottega

Elegante spumante 100% pinot nero

Descrizione:

Uno spumante rosé di alta qualità in un'elegante cornice da Bottega.

Profilo aromatico:

Rosa tenue con riflessi di pesca. Delicate note di lievito e fiori di mandorlo esaltano l'armonioso bouquet con i suoi aromi di frutti di bosco, che ricordano le fragole e il ribes rosso. L'attacco è ancora una volta segnato dai frutti di bosco, sostenuti da una piacevole dolcezza e da una bella freschezza, oltre che da una nota di cannella; l'effervescenza è fine ed esalta magnificamente il palato; il finale è aromatico e molto elegante.

Ideale con:

Ideale con antipasti, grissini, risotti e terrine di verdure. Può essere bevuto anche come aperitivo o con macedonia o panettone.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Bottega

Allevamento: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Nero

Numero articolo: 08875--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Nero Spumante Rosé Gold

Il vino dei poeti
Bottega

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Nero
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	11.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.