



Le Corne



Potamotoco

Denominazione

Rosè spumante Brut V.S.Q. Biologico

Vitigno

Pinot nero 100%

Vinificazione e affinamento

Pressatura diretta dei grappoli e prima fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione con metodo charmat lungo per 6 mesi.

Degustazione

Questo particolare prodotto di colore rosa antico brillante si presenta fine al naso, con note floreali di rosa canina, frutti di bosco e agrumi. Sapore morbido, vinoso, fresco, sostenuto da buona acidità.

Servizio e abbinamenti

Vino ottimo come aperitivo. Si accompagna piacevolmente con piatti saporiti a base di pesce e crostacei. Servire a 6°-8°C in calici flûte.

Dati analitici

Alcol: 12.5% Vol.

Formato

Champagnotta da 0.75L