



Vini pensati e realizzati nel rispetto e valorizzazione di due intelligenze: quella della natura e quella dell'uomo.

Potamotoco



**Rosè spumante Brut V.S.Q.
100% Pinot Nero**



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo
Selezione pre-diraspatura
Tavolo di cernita manuale

Resa per ettaro

65 q/ha



Vinificazione

Pressatura diretta delle uve, illimpimento statico, fermentazione a bassa temperatura mediante l'impiego di lieviti selezionati.

Affinamento

Rifermentazione in autoclave con affinamento sul sedimento nobile per 6 mesi minimo.

Degustazione

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.



Abbinamenti

Vino ottimo come aperitivo. Si accompagna piacevolmente con piatti saporiti a base di pesce e crostacei.

Riconoscimenti

- ORO Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore 2020

Temperatura di servizio

6°

Alcol

12,5% Vol

Le Corne
Vino biologico

info@lecorne.it
+39 035 830 215

Grumello del Monte (BG)
lecorne.it

Scopri Le Corne
Inquadra il QR Code →

