

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



# Potamotoco Rosè Brut



Rosè spumante Brut V.S.Q.  
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, illimpidimento 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.

**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 →

