

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.  
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, 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.



## Riconoscimenti

ORO Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore 2020

Temperatura di servizio  
6°

Alcol  
12,5% Vol

