

Rosè 12 Rose

Grudina



VITIGNO: 50% Ribolla Gialla 50% Pinot Nero
Metodo Charmat per oltre 7 mesi
con successivo affinamento sui lieviti

COLORE: Rosa-oro antico

OLFATTO Delicato con note caratteristiche
del Pinot Nero

GUSTO: Secco Brut

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Pesce, carni bianche,
formaggi erborinati o di media stagionatura e
cacciagione allo spiedo

TEMPERATURA IDEALE: 8-10°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50

VENDEMMIA: Manuale