Rosè Martinotti

Il lato più raffinato del Pinot Nero.

Un vino ricco e raffinato, ottenuto da uve 100% Pinot Nero, un vitigno capace di dare vita a spumanti di grande eleganza, struttura e complessità aromatica. La spumantizzazione con Metodo Martinotti si prolunga per circa sei mesi, lasciando al vino il tempo necessario per evolvere e permettendo ai lieviti di arricchirne progressivamente il profilo olfattivo e gustativo.
Nel calice si presenta con un delicato colore rosa scarico, luminoso e invitante. Al naso emergono profumi fini e armoniosi, mentre al palato si distingue per freschezza, equilibrio e piacevole morbidezza. L'effervescenza è fine e ben integrata, mai eccessiva, e accompagna il sorso con eleganza, contribuendo a rendere il vino vivace, persistente e particolarmente piacevole.

Alc. 12%
Temperatura servizio: 7º
Residuo zuccherino: 8 g/l
20 & 75 cl