



PINOT ROSE'

I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA

Le uve di Pinot Nero hanno trovato elezione nell'area geografica della Valle Versa. Il vino mantiene e conserva tutte le sue peculiarità di fruttato e freschezza. Ottimo con antipasti, pesce, bollito e crostacei.



UVE: Pinot Nero 100%.

VIGNETO: Vigneti di proprietà.

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve con leggera macerazione delle bucce.

Colore: rosa tenue brillante.

Profumo: caratteristico, delicato, gradevolmente fresco e vivace.

Sapore: secco, fresco, vivace.

QUALIFICAZIONE: Rosato secco da consumarsi entro l'anno.

ABBINAMENTO: Antipasti, minestre, pesci in salsa e carni bianche.

Ottimo con tramezzini e toast.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° - 14° C.°

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 12 gr/l

A TOTALE: 6,3 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: da consumarsi nell'anno.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com