



ROSATO PINOT NERO BRUT "AMORINO"

Obtenido de la vinificación "en rosado" de uvas de bayas rojas, este vino de color rosa intenso posteriormente toma espuma con el método Charmat. Su sabor seco y el agradable aroma con notas de fresa hacen que se vaya bien con cualquier comida. Excelente "fuera de las comidas".

Servir a 6 - 8 °C / Graduación 12 % vol.

DATOS COMERCIALES

TIPO	espumoso
GUSTO	Brut
COLOR	Rosa brillante, flores de melocotón con gradaciones purpúreas, burbuja fina.
AROMA	delicadas notas de pequeños frutos rojos como grosellas, frambuesas y fresa con recuerdos floreales
SABOR	Sabor fresco y agradable, con el justo nivel de acidez, con notas de frutos del bosque

DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	Pinot Nero
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	Véneto
TIPO DE SUELO	Mezcla media de colina de morrena
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte-sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	septiembre - octubre

DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	En rosado con prensado suave de uvas de bayas rojas a temperatura controlada
TOMA DE ESPUMA	método Charmat
AÑEJAMIENTO	en recipientes de acero
MADURACIÓN	30 días en botella antes de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12 % vol.
ACIDEZ	5,3 - 6,3 g/l
AZÚCARES RESIDUALES	10 g/l

OTROS DATOS

MARIDAJE	Es un vino para cualquier comida adecuado sobre todo para crustáceos, moluscos y pescado de agua dulce, excelente también con carnes blancas de ternera, pollo y conejo.
TEMPERATURA DE SERVICIO	6 - 8 °C
CONSERVACIÓN	En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor