



ROSATO PINOT NERO BRUT "AMORINO"

Obtenu par vinification en "rosé" de raisins noirs, la prise de mousse de ce vin à la robe rose parfois intense s'effectue selon la méthode Charmat. Sa bouche sèche et son nez agréable aux accents de fraise lui permettent de se marier avec toutes les préparations. Excellent en dehors des repas également.

Servir à 6 - 8 °C / Degré alcoolique 12 % vol.

INFORMATIONS COMMERCIALES

TYPOLOGIE	mousseux
GOÛT	Brut
ROBE	brillante rose fleurs de pêcher aux nuances pourpres, perlage fin
NEZ	notes délicates de fruits rouges - cassis, framboise et fraise - et rappels fleuris
BOUCHE	fraîche et agréable, acide équilibrée aux senteurs de fruits des bois

DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	Pinoi Noir
EMPLACEMENT DES VIGNES	Vénézie
TYPE DE TERRAIN	texture moyenne de colline morainique
ORIENTATION DES VIGNES	nord-sud
EXPOSITION DES VIGNES	est
PÉRIODE DES VENDANGES	septembre - octobre

DONNÉES CENOLOGIQUES

VINIFICATION	en rosé avec pressurage doux de raisins noirs à température contrôlée
PRISE DE MOUSSE	méthode Charmat
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIEILLISSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	12 % vol.
ACIDITÉ	5,3 - 6,3 g/l
SUCRES RÉSIDUELS	10 g/l
TYPE DE VIN PÉTILLANT	brut

AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	vin à servir sur tout le repas et particulièrement adapté aux crustacés, mollusques et poissons d'eau douce, également excellent avec les viandes blanches - veau, poulet et lapin
TEMPÉRATURE DE SERVICE	6 - 8 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur