



## Pinot di Pinot Spumante Rosé Piccolo

Art. Nr.: 23163

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont

Rebsorte: Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio

Alkoholgehalt: 11,5 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Charmat-Methode: Die Gärung dauert ca. 40 Tage. Danach erfolgt eine 6-monatige Verfeinerung, bei kontrollierter Temperatur.

**Kategorie:** Schaumwein

**Geschmack:** fruchtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 4,8 g

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 8 g

**Flaschengröße:** 0,2 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 2.60**

### Verkostnotiz

Brillantes Rosé mit zarten Pinkreflexen, feine Perlage, in der Nase intensives Bukett mit Kirsch- und Rosenblütennoten, feine Erdbeeranklänge und dezente würzige Nuancen, am Gaumen frisch, fruchtig und angenehm prickelnd, elegant mit viel Finesse, gut balancierte Säure, langer Nachhall.