



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.