



PINOT CHARDONNAY VINO SPUMANTE BRUT

Categoria	Vino spumante bianco
Vitigni	Blend di Pinot nero e Chardonnay
Alcol in etichetta	12,00% vol.
Caratteristiche organolettiche	<u>Spuma</u>: ricca e persistente <u>Perlage</u>: intenso, fine e costante <u>Colore</u>: giallo paglierino scarico <u>Profumo</u>: floreale, gradevole, con sentori di lievito <u>Sapore</u>: equilibrato, fresco, sapido.
Metodo di vinificazione	Vinificazione in bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Chiarifica e successiva fermentazione a temperatura controllata, a 18 °C, per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charmat.



Rosa Massolino S.R.L. | Via Amedeo Avogadro 12/A | 10121 | Torino | info@rosamassolino.com | www.rosamassolino.com | +39 3892471623

*L'attività Rosa Massolino S.r.l. si occupa di esportare nei principali mercati mondiali vini e bevande alcoliche prodotte in Italia.
Grazie al Finanziamento dell'Unione Europea - Next Generation EU è stato possibile assumere personale qualificato ed acquistare tutto l'occorrente per avviare l'attività d'impresa.

