

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSÉ

# Joker



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tipologia:** Vino spumante rosé

**Vitigno:** Chardonnay 50%, Pinot nero 50%

**Area di produzione:** Italia - Nizza Monferrato

**Formati:** 75 cl

**Annata:** 2020 (36 mesi)

**Alcool:** 13% Vol.

**Temperatura di servizio:** 7° C

## VINIFICAZIONE

Vendemmia molto precoce e manuale, fermentazione in acciaio a temperatura di 15°C. Successivo tiraggio, rifermentazione e permanenza in bottiglia per almeno 30 mesi.

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue, con bollicine fini, numerose e persistenti. Al naso è fragrante e in bocca è fresco, equilibrato e persistente.



CASCINA PERFUMO

