

VINO SPUMANTE DI QUALITA' ROSÉ

Joker



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: *Vino spumante rosé*

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

Area di produzione: *Italia - Nizza Monferrato*

Formati: *75 cl*

Affinamento su lieviti: *30 mesi*

Alcool: *12,5% 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 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

