



RIVANI

[IT](#)[EN](#)

Rivani

Pinot Rosé Extra Dry

Vinificazione

Il Pinot Rosé Spumante Extra Dry è una Cuvée composta da Pinot Bianco e Pinot Nero vinificato in rosato e fatto macerare per 6-8 ore, in seguito pressato in modo soffice per ottenere il mosto. La fermentazione, avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 16° – 18°C. Una volta terminata, il vino viene spumantizzato secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Colore rosa delicato con riflessi ramati. Bouquet intenso con note delicate di piccoli frutti rossi. Al palato ricco, equilibrato, con retrogusto molto persistente.

Abbinamenti

Indicato per pranzi a base di pesce o di carni bianche. Adatto come aperitivo, da gustare in ogni occasione.



**Pinot Nero,
Pinot Bianco**



Triveneto



8-10 °C



**Alcol: 11%
Zuccheri: 14 g/l**