



Trento DOC Brut Rosè

24 mesi su lieviti, rosa tenue, profumi di piccoli frutti rossi con nuances di spezie. Fresco e sapido grazie allo Chardonnay, complesso e fruttato grazie al Pinot Nero. Setoso, elegante ed armonico grazie all'accurato assemblaggio dei vini base.

Abbinamenti:

...i Crostacei ed il Salmone.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Classico / Champagne
Colore:	Rosato
Uvaggio:	85% Chardonnay e 15% Pinot Nero.
Nazione:	Italia
Regione:	Trentino
Denominazione:	Trento DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	6 - 8° C nel calice.