



La Versa

ROSATO

**DENOMINAZIONE**

Vino Spumante Rosato  
Pinot Extra Dry

**UVE**

Pinot Nero

**VINIFICAZIONE**

l'uva viene sottoposta ad una pigiatura soffice successivamente il mosto entra in contatto con le bucce dove avviene una breve macerazione. Segue la fermentazione con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave.

**CARATTERISTICHE**

Corole rosa tenue, brillanti, perlage elegante e persistente. Profumo fruttato, floreale. Morbido, presenta una buona freschezza e una buona sapidità

**ABBINAMENTI**

tutto pasto, primi piatti di pesce e carni bianche

**SERVIZIO**

6-8° C

**NOTE TECNICHE**

Alcol: 12 %

