



VAL DE CUNE ROSATO Brut

Spumante da uve selezionate dal gusto elegante e dal profumo intenso di frutti rossi. Servire a 8-9 °C.

Sparkling wine made from selected grapes with an elegant taste and an intense fragrance of red fruits. Serve at 8-9 °C.

VITIGNO <i>Varietal</i>	100% Pinot Nero
VINIFICAZIONE <i>Winemaking</i>	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% <i>Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%</i>
SPUMANTIZZAZIONE <i>Sparkling winemaking method</i>	Metodo Charmat (autoclave) <i>Charmat Method (autoclave)</i>
GRADAZIONE ALCOLICA <i>Alcohol</i>	12% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO <i>Sugar residue</i>	8 - 9 g/l
PRESSIONE <i>Pressure</i>	4,8 - 5,2 atm.
COLORE <i>Colour</i>	Rosato tenue <i>Soft pink</i>
PROFUMO <i>Bouquet</i>	Deciso con sentori di fiori e frutta di sottobosco <i>Decided with hints of flowers and fruits of undergrowth</i>
GUSTO <i>Taste</i>	Corposo e gradevole al palato <i>Full-bodied and pleasant to the palate</i>
ABBINAMENTI <i>Food affinities</i>	Ideale come aperitivo e abbinato ai piatti di pesce <i>Ideal as an aperitif and combined with fish dishes</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>Serving temperature</i>	8° - 9° C