



# BAGNASCO



## ROSATO SPUMANTE

BRUT - METODO CHARMAT

Vino ottenuto dalla macerazione parziale di uve Pinot Nero.

Spumantizzato secondo i dettami del metodo charmat. Dal colore rosa pesca ha un profumo delicato, con fine fragranza di frutti di bosco e di fiori freschi; il sapore secco, pulito, sapido e garbato, con piacevole fondo fruttato giustamente persistente.

Ottimo come aperitivo e con invitanti piatti a base di pesce.

Da servire alla temperatura di 8-10° C.

Tipo	Rosato spumante
Uvaggio	Barbera - Croatina Uva Rara/Pinot Nero
Colore	Rosa pesca
Caratteristiche olfattive	Delicato, fine fragranza di frutti di bosco e di fiori freschi
Caratteristiche gustative	Secco, pulito, sapido e garbato, fruttato giustamente persistente
Gradazione	Alcolica complessiva 12,5% vol.
Accostamento	Aperitivi, piatti a base di pesce