

360°

PIEMONTE ROSATO DOC FRIZZANTE / SPARKLING



360°... racconta le infinite possibilità di degustare questo Rosato piacevolmente frizzante

360 °... tells the endless possibilities of tasting this pleasantly sparkling Rosé

Area di produzione: Piemonte. Vigneti siti in Canelli

Production area: Piedmont. Vineyards on Canelli's Hills

Lavorazione: Le uve Pinot Noir vengono pigiate e pressate per circa 3 ore al fine di estrarre una limitata quantità di materia colorante, segue fermentazione a temperatura controllata e successiva presa di spuma in autoclave

Processing: The Pinot Noir grapes are pressed for about 3 hours in order to extract a limited amount of coloring matter, followed by fermentation at a controlled temperature and later on "prise de mousse" will take place.

Gradazione alcolica e Pressione: 11,5% - 12% vol. Pressione: 2,5 bar.

Alcoholic content: 11,5%- 12% vol. Pressure : 2,5 bar.

Caratteristiche: è un vino piacevolmente frizzante dai profumi fruttati di fragola e ciliegia.

Characteristics: this is a pleasantly sparkling wine, with a bouquet of strawberry and cherry.

Abbinamenti: ideale a 360 gradi, dall'aperitivo ai piatti di pesce.

Gastronomic combinations: ideal from aperitif to fish dishes... really at 360°!

Temperatura di servizio: servire a 6/8° C.

Serving temperature: to serve at 6/8°C.