

# 360°

PIEMONTE DOC ROSATO 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 e al dessert

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

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

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

**INGREDIENTI:**

- Uva (ingredienti generali)
- Solfiti \* (conservanti)
- Gomma Arabica (agente stabilizzante)
- Confezionato in atmosfera protettiva (gas di imballaggio)

ALLERGENE\*

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori medi per 100 ml

Energia	279 kJ/ 71 Kcal
Grassi	0
Di cui grassi saturi	0
Carboidrati	g 0,5
Di cui zuccheri	g 0,5
Proteine	0
Sale	0,05

**ETICHETTATURA AMBIENTALE**

FOR51 (sughero)	tappo	RACCOLTA : organico
GL71 (vetro verde)	bottiglia	RACCOLTA: vetro
C/PVC90 (plastica alluminio)	capsula	RACCOLTA: plastica
VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE		