



## SPUMANTI METODO CLASSICO

# ENRICO PRIMO ROSÈ

### PINOT NERO – SPUMANTE DI QUALITÀ

Tipologia: Dosaggio Zero, metodo classico millesimato

Vitigno: 100% Pinot Nero

Anno di impianto: 1987

Forma di allevamento: Casarsa

Terreno: Calcareo, subcalcalino, esposto a nord

Resa media per ettaro: 60 quintali

Resa media per q.li di uva in vino: 30%

Maturazione: 44/55 mesi di affinamento sui lieviti prima della sboccatura

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Caratteri organolettici: Colore ramato. Profumo elegante e fresco con note di frutti rossi.

Sapore sapido e strutturato, con vena acida che ne esalta la bevibilità e consente una mutevole e gradevolissima longevità.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo con antipasti di prosciutto cotto; dolci a base di fragole.

**100%**  
PINOT NERO

Torre fornello  
