



Spumante Brut Trento DOC Rosè

Madonna delle Vittorie

| | |
|-------------------------------|---|
| Type | Vin pétillant |
| Origine | Italien, Trentino |
| Producteur | Madonna delle Vittorie Trentino |
| Classification | DOC |
| Expansion | 24 à 36 mois de conservation de la levure |
| Contenu | 75 cl |
| Phase de dégustation | jusqu'à 8 ans |
| Température de service | 8 - 10°C |
| Teneur en alcool | 12.5 % |
| Cépages | Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 100 % |
| Numéro d'article | 11602718 |

Commentaires

Elaboré à partir de raisins Pinot Noir de l'école Guyot de la région Maso Sasso.

Recommandation culinaire

Fantastique à l'apéritif, mais aussi lors d'un repas avec des plats de poisson.

Notes de dégustation

Rosé, écorce d'orange avec un perlage fin et persistant. Nez délicat avec des notes caractéristiques de pinot et de croûte de pain. Crémeux en bouche mais sec et décisif, caractérisé par la bonne acidité en fond.