



## Pinot Nero Vinificato in Rosato Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut

### Scopri il Pinot Nero Vinificato in Rosato Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut della Cantina Alessi.

Un'elegante spumante dai sentori fruttati e dal gusto fresco e armonioso, ideale per aperitivi e piatti leggeri.

Nel comune di Volpara, da vecchi vigneti esposti a sud-ovest ad una altitudine di 600 metri sul livello del mare, si raccolgono a mano ed in cassetta questi grappoli dorati di Pinot, che con delicata spremitura e accurata vinificazione danno origine a questo vino profumato e di grande struttura

#### Caratteristiche del Pinot Nero Rosato Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut

- **Vitigno:** 100% Pinot Nero.
- **Tipologia:** Spumante Rosè
- **12,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Resa:** 120 Qty per Ettaro
- **Residuo zuccherino:** 12 gr per litro
- **Temperatura di servizio:** 10 gradi
- **Gustativo:** Sapido, strutturato
- **Colore:** Rosa tenue con riflessi brillanti.
- **Perlage:** Fine e persistente, che dona una sensazione setosa al palato.
- **Affinamento:** Autoclave 6 mesi, affinamento minimo in bottiglia 3 mesi
- **Profumo:** Il bouquet è delicato e invitante, con note di fragoline di bosco, ciliegie, melagrana e un leggero sentore di petali di rosa.
- **Sapore:** Fresco e armonioso, con un'acidità bilanciata che conferisce vivacità al vino. Al palato si percepiscono aromi di frutti rossi freschi, con un finale elegante e minerale.

#### Abbinamenti Gastronomici

Il Pinot Nero Vinificato in Rosato Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut si abbina perfettamente con:

- **Aperitivi:** Ideale per accompagnare antipasti leggeri, bruschette e finger food.
- **Piatti di pesce:** Ottimo con carpacci di pesce, tartare di tonno, gamberi e salmone affumicato.
- **Piatti vegetariani:** Perfetto con insalate estive, verdure grigliate e quiche.
- **Formaggi freschi:** Si abbina bene con formaggi a pasta morbida come ricotta, robiola e feta.

#### Temperatura di Servizio

Per apprezzare al meglio le qualità del Pinot Nero Vinificato in Rosato Spumante V.S. Metodo Martinotti Brut, si consiglia di servirlo a una temperatura di 10°C. Questa temperatura esalta la freschezza e la delicatezza delle bollicine, rendendo ogni sorso un'esperienza piacevole e rinfrescante.