



CASTELLO DI CIGOGNOLA

ROSÉ

2013 Rosé

Brut

Dosato alla cieca dopo la sboccatura

60 mesi sui lieviti



Pinot Nero

I tralci che crescono sulla parte più alta del nostro vigneto esposto a est offrono acini fruttati dal succo tra il rosa salmone e il rosa pesca. Ogni sorso brilla del gusto dolce e acidulo delle fragole, del ribes e del lampone: il palato è illuminato dalle sfumature vibranti del sottobosco.

Classificazione

DOCG Oltrepo' Pavese Metodo Classico Pinot Nero

Tipologia

Rosato spumante Metodo Classico

Vitigno

100% Pinot Nero

Grado Alcolico

12,50%

Servire a

06-08°C

Longevità

5-10 anni