

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Casto Rosè”

*Pinot Nero vinificato rosato Brut, V.S.Q.
Metodo Classico*

Ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot Nero raccolte rigorosamente in cassetta. Dopo una macerazione prefermentativa di 10 ore, una pressatura soffice ed una fermentazione in acciaio, segue la tradizionale fermentazione in bottiglia. Ed è proprio dopo 18 mesi di affinamento sui lieviti che questo vino raggiunge la sua pienezza.

Colore: rosa tenue con sfumature ambrate.

Profumi: piccola frutta a bacca rossa, fiori bianchi e richiami alla panificazione.

Sapore: equilibrato, morbido e armonico con retrogusto di mandorla.

Abbinamenti: occasioni romantiche ed eleganti, a tutto pasto per menu a base di pesce, crostacei e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Grado alcolico: 12% vol.