



Fiocco di Rose

Riconoscimento

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Rosè secco Frizzante

Vitigno

100% Pinot Nero

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 2600/3800 Ha – Resa di uva per Ha 80 q.li

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Il mosto resta a contatto con le bucce a freddo per qualche ora, separando subito dopo le bucce dal mosto al fine di ottenere un vino rosé di buon carattere e ottima sapidità, snello e fresco. La rifermentazione e presa di spuma avviene in contenitori di acciaio inox. Dopo due o tre mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Abbinamenti

Verdure ripiene con base di pesce, con paste e risotti dai sapori del mare.
Pesce di fiume e di lago al forno, salumi delicati.

