




**ENDRIZZI**

**Piancastello Rosè Trento DOC**

SPUMANTE RISERVA MILLESIMATO



 Italia, Trentino

Pinot Nero, Chardonnay. Maturazione sui lieviti oltre 60 mesi. Colore rosa tenue, vivo e brillante. Perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il gusto è vivo ed estremamente personale, e racchiude in sé l'essenza di una raffinata femminilità. Un bouquet unico nel suo genere, invecchiato quanto basta per offrire ai palati un sapore nuovo, moderno, di classe. Per un aperitivo con stile e soprattutto per un pasto da non dimenticare. I grappoli, sottoposti nel mese di luglio al taglio della punta ed al diradamento, sono vendemmiati a mano in cassette, per assicurarne l'integrità fino alla pressatura.

**Vitigni:** Pinot Nero, Chardonnay

**Zona di produzione:** Terreno con caratteristiche dolomitiche calcaree vicino al Castello di Monreale - Königsberg

**Formato:** (Litri)0.75

**Colore:** Colore rosa tenue, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo.

**Perlage:** Fine ed elegante, minuto e continuo.

**Bouquet:** Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori fruttati, di crosta di pane e particolarmente complessi.

**Sapore:** Il gusto è vivo ed estremamente unico.

**Gradazione:** 12,5% vol.

**Abbinamenti:** Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.

