



LOCOTOCCO

Metodo Classico Brut Rosé

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
Brianza - Ceregallo (LC)

DENOMINAZIONE:
**Vino Spumante di Qualità Metodo
Classico Brut Rosé**

VITIGNO:
100% Pinot Nero



INVECCHIAMENTO:

18 mesi sui lieviti in bottiglia



VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo 12 ore, pressatura soffice, fermentazione in acciaio; rifermentazione in bottiglia e presa di spuma



AROMA E SAPORI

Perlage fine ed elegante; al naso piccoli frutti rossi e crosta di pane; al palato fresco, fragrante e di ottima persistenza



ABBINAMENTI:

Aperitivo e a tutto pasto, con antipasti e piatti di pesce

