



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	PINOT NERO ROSATO FRIZZANTE IGT VENETO
CODICE EAN	8001906007256
ZONA PRODUZIONE	Le verdeggianti distese baciato dal sole che si aprono a nord della città di Treviso e la fascia pedemontana alle pendici dell'altopiano di Asiago compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta.
VINIFICAZIONE	Il Pinot Nero viene raccolto precocemente e non perfettamente maturo, si cerca così di conservarne acidità, freschezza e aromi varietali, caratteristiche che con una maturazione troppo spinta andrebbero perse. Da questa uva si ricava un vino esile ma elegante, che si presta bene alla frizzantatura. Questa operazione che si conduce in autoclave con l'ausilio dei lieviti selezionati ne esalta le qualità e dà pienezza al vino. Tutte le operazioni di trasformazione da uva a vino e la frizzantatura vengono condotte sotto un costante controllo della temperatura. Prima del suo utilizzo, questo frizzante viene sottoposto a chiarifica e a filtrazione.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Colore che ricorda la buccia della cipolla rosa, il bouquet è, come in tutte le varietà di Pinot, piacevole e fragrante, ma in particolare evoca la caramella, il bonbon. Sapore leggermente acidulo accompagnato da una giusta pienezza.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Di abbondante e gradevole beva, ottimo in più occasioni, specie estive, accompagna superbamente gli antipasti di salumi, i piatti freddi, le carni non troppo impegnative, e da non perdere con le specialità marine.
TEMP. DI SERVIZIO	8 C° - 10 C°
ALCOOL % VOL	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	1,45
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,6
SO2	124
BOTTIGLIA	Borgognotta Reggiana Mezzo Bianco
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	19
CARTONI EPAL	95

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com