

VENETO



IL ROGGIO®

## BLANC DE NOIR Vino Spumante Extra Dry

### VITIGNO

50% Pinot Nero, 50% altre bacche rosse vinificate in bianco.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte manualmente vengono pressate in modo estremamente delicato per evitare il passaggio del colore dalla buccia al mosto. In seguito alla fermentazione, a temperatura controllata, si ottiene un vino dal colore paglierino che viene in seguito spumantizzato con il metodo Charmat.

### COLORE

Paglierino chiaro, esaltato da un vivace perlage e da una ricca spuma.

### PROFUMO

Gradevolmente fresco, fine ed elegante arricchito da piacevoli nuances fruttate.

### SAPORE

Asciutto e di piacevole fragranza accompagnata nel finale da una fresca nota aromatica.

### GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8°C.