



## PINOT DI PINOT GRAN CUVEE ROSE' SLEEVER

### Note di gusto

#### Essenza

Glamour e qualità di bollicine in versione rosé. Tra i preferiti dalle signore per l'aperitivo, è in realtà uno spumante versatile, che si presta ad abbinamenti gastronomici anche "coraggiosi".

#### Esame visivo

Colore rosa tenue, limpido e trasparente ed un perlage fine e persistente, con spuma morbida ed abbondante.

#### Esame olfattivo

All'olfatto si avvertono nitidamente sentori di frutta fresca e aromi floreali.

#### Esame gustativo

Ha gusto fresco e moderatamente acidulo.

### Note tecniche

#### Uvaggio

Selezione delle migliori uve Pinot.

#### Zona di Produzione

Selezione dei migliori vigneti del Triveneto e dell'Oltrepò Pavese

#### Vinificazione

Il vino si ottiene con breve macerazione per ottenere un colore rosato tenue con riflessi aranciati, con pressatura soffice, fermentazione a basse temperature e conservazione a 10°C prima della presa di spuma.

#### Metodo di spumantizzazione

Metodo Martinotti.

#### Affinamento

Affinamento di almeno 6 mesi, a temperatura controllata, nelle cantine storiche di Casa Gancia.

#### Gradazione

11,5°

#### Formati

cl.75

cl.150

cl. 20

### Note di servizio

#### Abbinamenti

In accompagnamento a pranzi leggeri, anche informali e abbinato alla cucina mediterranea, soprattutto con il pesce è il vino spumante protagonista perfetto dell'aperitivo.

#### Temperatura di servizio

8-10° C

#### Bicchieri

Flute

#### Conservazione

La cantina ideale per la conservazione del vino deve avere una temperatura compresa tra 11-15° C, non devono esserci sbalzi termici. Illuminazione di bassa potenza e mai al neon. Umidità attorno al 65-70%. Evitare di conservare altri alimenti con sapori e profumi intensi e penetranti.

1) Camarões grelhados e aspargos ao molho gruyère. 2) Lombo de bacalhau assado com batata, cebola e azeitonas . Jantar de aniversário em 08/08/2012.