



**Uve:**  
100% Pinot Nero

**Vendemmia:**  
agosto

**Vinificazione:**  
pressatura soffice

**Prima fermentazione:**  
in acciaio a temperature controllate  
con lieviti selezionati (100 giorni)

**Affinamento:**  
in bottiglia 100 giorni

**Alcol:**  
12,00 % vol.

**Perlage:**  
fine e piacevolmente persistente

**Caratteristiche:**  
Di colore rosa tenue, è uno spumante secco, fine ed elegante. I sentori di confettura di ciliegia, fragolina di bosco e lampone lasciano spazio ad una leggera nota di lievito. Profumo fragrante, gusto equilibrato, mineralità e spiccata freschezza. Vino di buon corpo e lunghezza, risulta uno straordinario aperitivo ma è in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.

**Servizio:**  
Servire alla temperatura di 5/7 °C

**Conservazione:**  
massimo consigliato 3 anni a 20°C in posizione verticale

**Grape:**  
100% Pinot Noir

**Harvest:**  
August

**Vinification:**  
Soft pressing

**First fermentation:**  
in steel tanks at regulated temperatures using natural indigenous yeasts (100 days)

**Bottle perfecting:**  
100 days

**Alcohol:**  
12,00% vol.

**Perlage:**  
fine and pleasantly persistent

**Technical sheet:**  
Dry, graceful and elegant, this sparkling wine has a pale pink colour and a refined and persistent perlage. The fragrance of cherry, wild berries and raspberry jam offers space to a faint scent of yeast. Fragrant perfume, balanced taste, mineral and pronounced freshness. Fiorosa has a good body and its taste stretches until the end. It is not only an extraordinary aperitif wine, but it can pleasantly accompany the entire meal.

**Serving temperature:**  
5/7 °C

**Preservation:**  
maximum recommended 3 years at 20 °C in vertical position