

## DIAMANT ROSÉ

**Vitigno:**

50% Chardonnay -30% Pinot Nero - 10% Pinot Meunier  
10% Pinot Nero vinificato in rosso.

**Zona di provenienza:**

Montagne de Reims - Marna.

**Maturazione sui lieviti:**

36 mesi.

**Dosaggio:** Brut.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** Rosa salmone, leggermente ambrato con un perlage fine e persistente.

**Caratteristiche olfattive:** aromi di frutti rossi come le fragole e more.

**Caratteristiche gustative:** al palato conferma gli aromi di frutti rossi, quasi una crema di fragole e lamponi. Gusto finale fresco con una bella lunghezza.

**Abbinamento:** è molto apprezzato come aperitivo, ma anche con pietanze di carni rosse e selvaggina. Sorprendente con dessert a base frutta e cioccolato.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Formati disponibili**

Bottiglia 0,75

