



OTELLO: ROSÈ 1813



## OTELLO ROSÈ 1813

 Spumante

**Tipologia:** Vino Spumante Extra Dry rosato

**Denominazione:** Spumante da uve Pinot nero

**Vitigno:** Pinot nero

**Gradazione:** 11,5% vol

**Residuo zuccherino:** 15 g/l

**Acidità totale:** 6.5 g/l

**Temperatura di servizio:** 7°/9° C

**Colore:** Rosa cerasuolo intenso e cristallino

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** N-25

**Profumo:** Delicati sentori di frutti e fiori rossi, avvolgente freschezza e accattivanti note minerali. Note di rose e violette sul finale.

**Gusto:** Fresco e sapido, regala d'altra parte sensazioni morbide e fruttate, un bel calore e un ottimo equilibrio.

**Abbinamenti:** Ottimo per aperitivi a base di salumi e formaggi, si rivela perfetto per un pasto a base di pesce, dall'antipasto al secondo. Meraviglioso con un timballo di riso e gamberi, una rana pescatrice alla griglia o del finger food profumato ed estivo.

Dalla spumantizzazione con Metodo Martinotti nasce un Rosé davvero perfetto. Elegante e versatile, sorprende già alla vista grazie al colore vivido e cristallino, e le sensazioni a naso e sul palato non fanno che confermare la sua altissima qualità.

*N.B.: I dati analitici sono da intendersi come medi del prodotto.*

 Sparkling

**Category:** Extra Dry sparkling rosé wine

**Appellation:** Spumante da uve Pinot nero

**Grape variety:** Pinot Noir

**Alcohol content:** 11,5% vol

**Residual sugar:** 15 grams/liter

**Total acidity:** 6.5 grams/liter

**Suggested serving temperature:** 7°/9° C

**Color:** Intense, crystalline pinkish cherry

**Formato:** 0,75 l

**Code:** N-25

**Nose:** Delicate notes of fruit and red flowers, seductive freshness, and mouth-watering minerality. Aromas of rose and violets in the finish.

**Taste:** Fresh and savory it delivers soft, fruity flavors with healthy vibrancy and excellent balance.

**Suggested pairings:** Excellent with salumi and cheese appetizers and perfect with seafood dishes, from appetizers to entrées. Wonderful with a rice and shrimp timballo, grilled monkfish, or summery and fragrant finger foods.

This impeccable sparkling rosé is made using the Martinotti (Charmat) method. Elegant and versatile, it will thrill and reward the drinker with its vivid, crystalline color and aromas and flavors that reflect its high quality.

*N.B.: Analytical data submitted are intended as a product average.*

