

TRENTINO
ALTO ADIGE




CAVIT
TRENTO

PINOT GRIGIO ROSATO

IGT DELLE DOLOMITI



Denominación

Pinot Grigio Rosato IGT

Marca Cavit

Región de la elaboración

Trentino Alto Adige



Crianza

Pasa unos meses en depósitos de acero inox antes del proceso de embotellamiento.



Uvas

Pinot Grigio 100 %



Datos analíticos

- **Alcohol** 12,5 % vol.
- **Acidez total** 5,8 g/L
- **Extracto seco** 20 g/L
- **Azúcar residual** 4,0 g/L



Zona de producción

- **Zona**
Vallagarina.
- **Vendimia**
Exclusivamente manual.



Análisis sensorial

- **Vista** rosado muy claro.
- **Nariz** aroma afrutado con notas de manzana amarilla y pera.
- **Boca** fresco y equilibrado.



Proceso vinificación

- **Maceración** en frío durante 4-5 horas.
- **Fermentación** en depósitos de acero inox a temperatura controlada de 18°C.



Armonía

Aperitivo, entrantes, platos a base de arroz o carnes blancas.



Cód | 1000896

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 100 | Cajas/estrato - 25



[negrini.es](https://www.negrini.es) info@negrini.es 34 916 011 440

negrini

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES