



CANTINE PIROVANO (ARLATE DI CALCO)

Pirovano, Casa Coller Brut Rose

Pirovano

Pirovano est une maison italienne dont les origines remontent au XIXe siècle, lorsque le cordonnier Amadio Pirovano troqua son métier contre la viticulture. Avec ses fils, il ouvrit un restaurant qui devint par la suite une entreprise viticole. Aujourd'hui, Pirovano produit des vins issus de diverses régions italiennes, dont le Veneto, les Abruzzes, les Marches, les Pouilles et la Sardaigne. Outre des vins tranquilles, la maison élabore des « spumanti » de qualité sous le nom Casa Coller.

Casa Coller Brut Rosé

Le Casa Coller Brut Rosé est un vin effervescent du Veneto, élaboré à partir d'un assemblage de Garganega, de Pinot Noir et de Trebbiano. Le vin est produit selon la « méthode charmat », la seconde fermentation ayant lieu en cuves inox. Il en résulte un style frais et fruité, aux arômes de fraise, de framboise, de pamplemousse et de banane. En bouche, il est fruité, avec une touche saline et une finale fraîche. Ce vin est idéal à l'apéritif ou avec des plats comme les sushis, le poisson cru, les crustacés et coquillages, les salades légères, les tapas estivales, les fromages à pâte molle ou les desserts fruités.

Référence **001714**EAN **8000013009634**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Rosé
Producteur	Cantine Pirovano
Pays	Italië
Région	Lombardie
Appellation	Vino Spumante
Cépage(s)	trebbiano, pinot noir, garganega
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	A boire
Mets	Apéritif, Crustacés et coquillages, Sushi, Salades