



PICCOLO · BANFI

ESTD · WINES · MXXIII



CONCLAVE RESERVA PINOT NOIR ROSÉ

VINIFICAÇÃO

Vinificado em rosé. Fermentado 50% em recipiente cerâmico e 50% em barris de carvalho francês; 1/3 do seu volume envelhecido em barris e o restante em cerâmica, que permite uma troca gasosa muito favorável ao desenvolvimento de aromas.

UVAS

100% Pinot Noir

COLHEITA

Realizada manualmente, em caixas plásticas durante os últimos dias de março..

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor com tons de cobre de média intensidade. Tem uma boa expressão aromática, frutas frescas, notas florais e de caramelo. Sabor equilibrado, com bom volume no meio da boca e final longo. Destacam-se sua frescura e persistência.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a 6°C e 7°C para beber a 10°C e 12°C.

Ideal para acompanhar petiscos, carnes de frango e porco, algumas carnes vermelhas (cortes magros), salada de camarões, mariscos, peixes magros e gordurosos.