



Rosè Spumante Brut



UVE

Un blend di uve italiane.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

5° - 7° C.



GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto viene ottenuto da una pressatura particolarmente soffice, per limitare l'estrazione del colore e dei tannini dalle bucce. Dopo la prima fermentazione alla temperatura controllata di 18°C, il vino viene spumantizzato mediante metodo charmat, che ne esalta gli aromi fruttati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: un rosè dal perlage finissimo, che ne esalta la lucentezza.

PROFUMO: intenso, fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di frutti rossi.

SAPORE: al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un aperitivo perfetto, dal sapore equilibrato. È ideale con primi piatti leggeri, piatti di mare, fritti e crudità di pesce.