



VINO SPUMANTE BRUT ROSE'

VITIGNO: Uve a bacca rossa

VENDEMMIA: ultime due settimane di Settembre. Raccolta manuale dei grappoli

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

PRESA DI SPUMA: in autoclave con affinamento

CARATTERISTICHE: colore rosa tenue; perlage fine e persistente. Profumo aromatico con sentori di frutta. Sapore vivace, fresco e persistente.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6- 8°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: adatto ad aperitivi, primi leggeri e carni bianche