



86/100



## **Spumante Rosato Brut**

**Variedad de uva:** cuvée de vinos y mostos seleccionados, de uvas de grano blanco y rojo

**Proceso de producción:** refermentación a temperatura controlada de una cuvée de vinos y mostos seleccionados, de uvas blancas y rojas (18-19°C). Maduración en las levaduras de fermentación por alrededor de un mes

**Grado alcohólico:** 11,5% vol.

**Contenido de azúcares:** 10 gr/l

**Colore:** rojo claro

**Perlaje:** burbujas finas y persistentes

**Bouquet:** afrutado con toques floreales

**Sabor:** armonioso y fresco; con cuerpo

**Temperatura de servir:** 6°-8° C

**Maridaje:** Ideal como aperitivo o acompañando platos ligeros y delicados o platos a base de pescado