



86/100



Spumante Rosato Brut

Cépage : cuvée de vins et de moûts de raisins blancs et rouges sélectionnés

Processus de production : refermentation à température contrôlée d'une cuvée de vins et de moûts de raisins blancs et rouges sélectionnés (18 à 19°C), suivi d'une étape de repos pendant environ un mois

Alcool : 11,5% vol.

Teneur en sucres : 10 g/L

Couleur : rose clair

Perlage : bulles fines et persistantes

Bouquet : fruité avec des notes florales

Goût : harmonieux, frais et charnu

Température de service : 6° à 8° C

Accompagnements : Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de plats à base de poisson