

Spumante Rosato Brut

Vitigno: cuvée di vini e mosti selezionati di uve a bacca bianca e nera

Processo di produzione: rifermentazione a temperatura controllata di una cuvée di vini e mosti selezionati di uve a bacca bianca e nera (18-19°C). Affinamento su lieviti di fermentazione per circa un mese.

Alcol: 11,5% vol.

Contenuto zuccherino: 10 gr/lit

Colore: rosa chiaro

Perlage: bollicine fini e persistenti

Bouquet: fruttato con note floreali

Gusto: armonioso e fresco, corposo

Temperatura di servizio: 6°-8° C

Abbinamenti: Ideale come aperitivo o abbinato a piatti leggeri e delicati o a piatti di pesce



86/100

