

Rosa

SPUMANTE cuvée rosé



E' un vino fresco e fruttato, sprigiona con eleganza profumi intensi.
Al palato è equilibrato e ben si abbina a tutto quanto la tavola ci propone.



DENOMINAZIONE: Vino Spumante
TIPOLOGIA: Spumante Extra Dry



VITIGNO: Merlot Vinificato in bianco
PAESE: Italia
REGIONE: Veneto



VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene a basse temperature la resa uva mosto non supera mai il 35-40% per ottenere mosto dalle caratteristiche uniche.



LAVORAZIONE: La presa di spuma avviene da mosto per conservare il più possibile gli aromi tipici delle uve di origine.



VENDEMMIA: Fine Settembre



COLORE: Rosè



PROFUMO E SAPORE: Fruttato e floreale, gusto morbido e particolarmente armonico.



ABBINAMENTI: Vino che si presta a svariati abbinamenti e occasioni. E' di sicuro il vino perfetto per il rito degli aperitivi, accompagna egregiamente salumi e formaggi, ma anche piatti a base di pesce e dessert.



FORMATO: Bottiglia Atmosphere 0,750 ml



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C