

SPUMANTE BRUT ROSÉ



UVAGGIO	Sagrantino 100%
VENDEMMIA	Prima decade di Settembre
VINIFICAZIONE	In tanks di acciaio a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	Metodo Classico
ELEVAZIONE	In bottiglia "sur lies" per minimo 24 mesi
PERLAGE	Fine, persistente
COLORE	Rosa scuro, buona spuma
PROFUMO	Fresco, fine, floreale, con note di mela rossa, agrumi, pompelmo e scorza di pane
GUSTO	Vivace di buon equilibrio, buona struttura, gradevole, con una fresca acidità
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,75 Lt. / 1,5 Lt.
ABBINAMENTI	Ideale per aperitivo o con antipasti, si accompagna a primi e secondi di pesce, ma anche a carni bianche e formaggi freschi



Rosé molto versatile. Fatto con sole uve tradizionali del territorio. Vendemmia a mano, pressatura delle uve soffre, entro sei ore dalla raccolta. Prima fermentazione lenta, a temperatura controllata per conservare gli aromi primari. Presa di spuma e maturazione sui lieviti rigorosamente secondo il metodo Classico a fermentazione naturale in bottiglia, per almeno 24 mesi.