

ROSÉ BRUT

Originale, fresco, giovane e protagonista in ogni occasione. Il suo sapore fresco, la sua vitalità nel "perlage" persistente e fine regalano armonia ad ogni sorso. Il suo color Rosa Perlato attira l'attenzione preannunciando un insieme equilibrato di profumi che ricordano la confettura di pesca e la Rosa fiorita in primavera. La vinificazione avviene grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori qualità aromatiche presenti nell'uva, nonché del tipico colore rosé. Gli abbinamenti per questo Rosé Brut spaziano dall'aperitivo di classe, ai formaggi freschi e alle pietanze a base di pesce.




 **Area di Produzione** Italia.

 **Sistema di allevamento** Guyot.

 **Vitigni** Uve Italiane.

 **Colore** Rosa perlato.

 **Profumo**
Delicato bouquet con sentori di rosa canina e pesca bianca.

 **Sapore**
Corpo armonico ed elegante con una buona persistenza aromatica.

 **Temperatura di servizio** 12 °C.

 **Tipologia di bicchiere** Flute o Tulipano.

 **Formato** 0,75L.

 **Suggerimenti**
Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, preferibilmente bottiglia coricata.

% Dati analitici
Grado alcolico: 11,5% - **Acidità Totale:** 4.8 g/L
Zuccheri Residui: 12,5 g/L - **Estratto secco:** 22 g/L