



Accordini Iginò



CORVINA ROSÉ BRUT

Originale, fresco, giovane e protagonista in ogni occasione. Questo Rosé Brut colpisce per il suo unico vitigno, Corvina Veronese, che riceve un leggero appassimento concentrando colori, profumi e unicità. 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. Il vino-mosto, base spumante, viene fermentato in autoclave con metodo Charmat a Valdobbiadene (Tv), origine del Vino Prosecco. Gli abbinamenti per questo Rosé Brut spaziano dall'aperitivo di classe, ai formaggi freschi e alle pietanze a base di pesce.



Area di Produzione

Tregnago (Valpolicella - Verona - Italia)



Uvaggio

Corvina Veronese



Colore

Color Rosa Perlato



Bouquet

Confettura di pesca e la Rosa



Gusto

Armonico elegante nel corpo con una buona persistenza aromatica



Alc. Vol%

12,50%



Temperatura di servizio

Servire +10 °C a +12 °C stappato al momento

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy