



Accordini Iginò



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 rosè.

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**

Veneto

 **Uvaggio**

Uve venete

 **Colore**

Color Rosa Perlato

 **Bouquet**

Confettura di pesca e Rosa

 **Gusto**

Armonico elegante nel corpo con una buona persistenza aromatica

 **Alc. Vol%**

12,5%

 **Temperatura di servizio**

12 °C

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy