

Brut Rosè

Vino Spumante di qualità

Metodo Classico



Qualificazione spumante brut metodo classico

Uve blend di rosa del golfo, pinot nero e chardonnay

Vinificazione spumantizzazione - presa di spuma con metodo classico (rifermentazione in bottiglia) con permanenza sui lieviti di 30 mesi

Liqueur composizione della Rosa del Golfo a base di Vigna Mazzù

Durata 2 - 3 anni

Gradazione alcolica 12 %

Allocchio rosa delicato, con riflessi dorati. Bollicine finissime tipiche del metodo classico

Al naso elegante e fine, con ricordi di piccoli frutti rossi

Al palato grande stoffa, morbido ed elegante, di piacevolissima beva

Al servizio 6-8 °C

Abbinamenti gastronomici ottimo per l'aperitivo e gli antipasti, di grande classe con tutte le specialità a base di pesce e crostacei
