

Brut Rosé

Vino spumante rosé ottenuto da uve a bacca rossa, metodo Martinotti-Charmat. Lo spumante si presenta con un piacevole tono di rosa, perlage brillante, fine, elegante e persistente; la raccolta a mano e l'elaborazione in acciaio esaltano i profumi tipici dei vitigni: tenue profumo di petali di rosa e frutta rossa.

Denominazione: Vino Spumante Brut Rosato

Vitigni utilizzati: Marzemino e Gropello

Grado alcolico: 12,5%

Composizione del terreno: calcareo argilloso

Zona di produzione: Lombardia, comune di Desenzano del Garda e Sirmione

Vinificazione ed affinamento: fermentazione in acciaio, spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat

Temperatura di Servizio: 5° - 6° C

Abbinamento: aperitivo, antipasti, primi e secondi di pesce, crostacei, sushi, carni bianche, formaggi stagionati, frutta.

