

ROSÉ MILLESIMATO

Vino Spumante
EXTRA DRY



DESCRIZIONE:

È di colore rosa intenso brillante.
Al naso, rivela intense note di rose, erbe e fiori.
Presenta una delicata struttura con un perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI:

È perfetto con le fragole, sushi, salmone affumicato e frutti di mare. Eccellente anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

PRESSIONE: 4.5 - 5.5 bar

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Pinot Grigio, Merlot

VINIFICAZIONE: Metodo Charmat in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12 %

ACIDITÀ: 6.3 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 17 gr/l