

su'entu



SPUMANTE BRUT ROSÈ

VITIGNO

Uve rosse tipiche della zona.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con resa al 50% del mosto fiore, fermentazione a 16-17°C previa decantazione del mosto.

SPUMANTIZZAZIONE

Travasato in autoclave e rifermentazione a temperatura di 16°C con lieviti di nostra selezione.

ESAME VISIVO

Rosato tenue su delicata grana di bollicine.

ESAME OLFATTIVO

Al naso evoca profumi di frutta rossa fresca e fiori rosa.

ESAME GUSTATIVO

Bella freschezza supportata da una elegante sapidità, buona corrispondenza gusto olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, da provare su mozzarella di bufala aromatizzata con fragole fresche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C.

