

# su'entu



## SU'BRÌ ROSÉ Spumante Brut

### 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.

