



SPUMANTE BRUT ROSE'

VARIETA'

60% Sagrantino, 40% Sangiovese

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli nelle prime ore del mattino della terza decade di Agosto.

VINIFICAZIONE

Estrazione esclusiva del mosto fiore con successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a 13 °C per 20 giorni. La presa di spuma viene effettuata gradualmente seguendo il metodo Martinotti

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini in botti di acciaio per 5 mesi

COLORE

Rosa tenue

AROMI

Si apre con bouquet di piccoli frutti rossi come la fragolina e continua con note agrumate di pompelmo e floreali di rosa selvatica

GUSTO

Equilibrato, strutturato e armonico. Animato da una possente freschezza e una slanciata mineralità

ABBINAMENTI

Grazie alla sua eleganza si abbina perfettamente a pesce fresco, aperitivi, pinzimonio e formaggi non stagionati

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATO L

0,75