

## **ROSÈ BRUT**

### **METODO CLASSICO**

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Riviera del Garda classico con una particolare attenzione dedicata alla percentuale delle varietà che lo compongono e all'epoca vendemmiale. Dopo sosta sui lieviti in bottiglia, il vino si presenta di colore rosato tenue, floreale al naso con un notevole spessore gustativo.

#### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSÈ SPUMANTE  
D.O.C. METODO CLASSICO

#### **UVAGGIO**

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

#### **VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice di uva intera, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

#### **SPUMANTIZZAZIONE**

Rifermentazione in bottiglia e successiva permanenza su lieviti in bottiglia. Sboccatura manuale tramite congelamento del collo della bottiglia e dosaggio di liquer.

#### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Colore rosato scarico, perlage fine, profumi intensi eterei di rosa e miele, gusto fresco, pieno e corposo.

#### **ABBINAMENTI**

Ideale come aperitivo, ben si abbina a tutti i piatti a base di pesce, piacevole con la crudité di scampi.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

PRODOTTO IN ITALIA

