

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 CHIMICA

Grado alcolico 12,5% vol.

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 crudità di scampi.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

