

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

ROSÈ BRUT

METODO CLASSICO

Vin obtenu par la vinification en rosé du cépage Riviera del Garda classico chiaretto, avec une attention particulière au pourcentage des variétés qui le composent et au moment des vendanges. Après un affinage sur levures en bouteille pendant au moins 36 mois, le vin présente une robe rose pâle, un nez floral avec une remarquable épaisseur en bouche.

APPELLATION D'ORIGINE

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

ASSEMBLAGE

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cageots, pressurage léger des raisins entiers, fermentation alcoolique effectuée par des levures sélectionnées à température contrôlée.

CHAMPAGNISATION

Deuxième fermentation en bouteille et repos successif sur levures pendant une période d'au moins 36 mois. Dégorgement manuel par congélation du col de la bouteille et dosage de liqueur d'expédition.

ANALYSE SENSORIELLE

Robe rose pâle, effervescence fine, arômes intenses éthérés de rose et de miel, en bouche il est frais, plein et corsé.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif, il se marie bien avec tous les plats à base de poisson, et est agréable avec les langoustines.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

