

BRUT ROSÈ

Metodo Classico

linea
BOLLICINE

La lavorazione attenta di uve Montepulciano e una maturazione sui lieviti dai 24 ai 30 mesi, riservano al palato sensazioni di grande piacevolezza. Altro gioiello dell'azienda che, prima nella regione, si è cimentata nell'utilizzo di sole uve Montepulciano per un metodo classico. È prodotto in quantità limitata.

Tipo di vino
spumante rosè.

Zona d'origine
colline marchigiane.

Terreno
di medio impasto.

Uve
Montepulciano.

Resa per ettaro
90 q

Spumantizzazione
metodo classico.

Aspetto
spuma fine e cremosa con perlage molto sottile e persistente.

Colore
rosa, brillante con delicati riflessi corallo.

Profumo
intenso, fruttato, elegante e di buona persistenza.

Sapore
morbido, suadente e persistente.

Consumo
fino a 2 anni successivi la sboccatura.

Abbinamenti
la sua buona personalità ne favorisce l'abbinamento a tutto pasto. Stupendo con i fritti ed elegante abbinamento con i salumi.

Temperatura di servizio
8° - 10° C

