

# 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

