

SPUMANTE BRUT ROSE'

VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Il prodotto è limitatissimo, da una piccola cuvée pari a poche migliaia di bottiglie.

Tecnica di presa di spuma: rifermentazione a bassa temperatura e successiva breve permanenza con le fecce, mantenute in sospensione con apposito agitatore.

Aspetto: spuma molto leggera, persistente perlage, colore rosa chiaro; il lento salire delle minutissime bollicine determina riflessi variegati che vanno dal magenta argenteo al madreperla rosa.

Profumo: caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la rosa e i fiori di vite, si fa notare.

Sapore: secco, vivo, equilibrato, moderatamente corposo, raffinato.

Gradazione: 12,50% vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto, ottimo con le carni rosa, bolliti e tutti i piatti a base di pesce, specialmente quelli di forte personalità della cucina italiana, quali baccalà e caciucco alla livornese.

