



Rosé Spumante Extra Dry

Un calice seducente per il raffinato color cipria reso brillante dal fine perlage. Il bouquet si espande in delicati ricordi di rosa, mandorla tostata e vaniglia, espressioni dolci che si riscoprono al palato, dove incontrano in piacevole contrasto l'eleganza dello Chardonnay e la pienezza del Pinot Nero.

Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: le uve Pinot Nero e Chardonnay vengono vinificate separatamente prima di essere assemblate nella cuvée. Presa di spuma con Metodo Charmat lungo.

Abbinamenti consigliati: accompagna con raffinata eleganza gli aperitivi estivi. Perfetto con verdure in pinzimonio, col sushi, con piatti a base di pesce. Dolci esclusi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato: 