



“ROSÉ BRUT”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“UN VINO FRESCO, DALLA PERSONALITÀ
ACCATTIVANTE”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve di Pinot Nero del nostro spumante Rosé crescono sulle colline Moreniche tra Ponti sul Mincio e Mantova

VITIGNO

100% Pinot Nero

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia del Pinot Nero comincia a fine agosto, quando gli acini raggiungono il giusto grado di acidità.

La breve macerazione sulle bucce è seguita dalla fermentazione a temperatura controllata. Il processo di trasformazione di queste uve in spumante avviene in vasche d'acciaio chiuse seguendo il metodo Charmat.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa brillante con note eleganti e delicate di frutti rossi e mela al naso. Rotondo, fresco e minerale al palato con perlage fine e persistente.

ALCOHOL 12% 

IL CONSIGLIO

Sfruttate le doti e la piacevolezza di questa bollicina per accompagnare le vostre cene estive, con ricchi e svariati antipasti.

