



ROSA GARDA DOC FRIZZANTE ROSÈ

“UNA BOLLICINA VERSATILE, DAL
COLORE ROSA BRILLANTE”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve di questo elegante e fresco frizzante rosè vengono da vitigni a ridosso delle colline moreniche, al confine con il Lago di Garda.

VITIGNO

100% Pinot Nero

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia l'ultima settimana di Agosto, dopo una veloce macerazione comincia una prima fermentazione, seguita dalla seconda in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati. Il tempo di permanenza sui lieviti è di circa 3 mesi.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa chiaro e brillante. Al naso note di fragole e ciliegie, con un finale florale. Al palato ritroviamo i frutti percepiti al naso, una buona acidità e una bollicina delicata ma persistente.

ALCOOL 11,5%



IL CONSIGLIO

Una bollicina versatile e facilmente abbinabile. Perfetta con piatti a base di pesce, sia d'acqua dolce che di mare e durante gli aperitivi.

