



BRUT ROSÉ GARDA DOC

“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.

ALCOOL 12% ●●●●●●●●●●●●●●

IL CONSIGLIO

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

