



CUVÉE ROSÉ

Spumante Metodo Charmat



Spumantizzazione:	6 mesi in botti di acciaio
Uvaggio:	70% Pinot Nero - 30% Merlot

CARATTERISTICHE

Colore:	Rosa.
Aromi:	Complesso, vivace con sensazioni di frutta matura e frutti di bosco, con un sottofondo di crosta di pane e lieviti.
Gusto:	Molto apprezzato dalle signore per la sua ricchezza e struttura vellutata. Entra con una morbida setosità, per poi riempire il palato con fragrante pienezza.
Temperatura di servizio:	8° C
Abbinamenti:	Può essere un eccellente vino a tutto pasto, ma particolarmente ispirato anche sui dolci, pasticcini alle fragole e alle prugne.

BOTTIGLIE

Disponibili da 750 ml
confezionate in cartoni da 6 e da 12 bottiglie.

