



# Vino Spumante Rosato

ROMAGNA  
Denominazione di Origine Controllata  
VINO SPUMANTE BRUT ROSATO

ROMAGNA DOC VINO SPUMANTE BRUT ROSATO SANGIOVESE BIO



## VINIFICAZIONE:





Vinificazione con leggera macerazione sulle fecce, seguita da pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: permanenza sulle fecce in serbatoio chiuso per 120 giorni. Rifermentazione in autoclave secondo il Metodo Charmat.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Questo spumante Brut, prodotto esclusivamente da uve Sangiovese, presenta profumi caratteristici di ciliegia e frutti di bosco, alternati a note floreali e agrumate. Al palato è piacevolmente fresco e vivace, con una spiccata acidità; l'effervescenza si accompagna a una gradevole componente fruttata.

## CONSIGLI DI SERVIZIO:

Ottimo a tutto pasto e come aperitivo, si abbina perfettamente a piatti a base di pesce. È consigliato anche con carni e salumi grazie alla sua struttura e freschezza.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 °C	 ALCOOL 12,5	 UVAGGIO Sangiovese	 RESIDUI DI ZUCCHERO 6 g/l
--	---	---	---