



ROSÌ VINO ROSATO FRIZZANTE RIFERMENTATO NATURALMENTE IN BOTTIGLIA

Vino rosato frizzante, ottenuto con il tradizionale e antico metodo della fermentazione in bottiglia.

È il risultato di un sapiente taglio di vini ottenuti da uve a bacca bianca e bacca rossa.



vol.
11 %



6/8°



Al palato è secco e asciutto, con un finale gradevolmente amarognolo accompagnato da sentori che ricordano la fragolina di bosco e il melograno. Caratterizzato da un colore rosa intenso e brillante, mostra una certa velatura dovuta alla presenza dei lieviti sul fondo. Questo non è un difetto, ma la peculiarità del prodotto stesso. Ottimo come aperitivo, è l'ideale calice nelle calde giornate estive, e durante i mesi più freddi in abbinamento a carni succulente e grasse.