

BOLLICINE ROSÉ

Spumante Rosato

BRUT

Altro che solo una
moda, il Rosé per
noi è una cosa seria.

I nostri vini non seguono le tendenze, ma solo il
lavoro in vigna e in cantina. Lo stesso è per il Rosé,
deve essere **un vino buono sempre, non una moda**



Zona e comune di produzione: Provincia di Treviso, area collinare

Uve: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 4.200 v/ha

Epoca della vendemmia: prime due settimane di settembre

Tipologia: Brut <10 g/L

Affinamento in legno: 12 mesi per il Pinot Nero

Grado alcolico: 12,5% Vol

Incantevole colore rosa. Le bollicine sprigionano profumi fruttati e fragranti: ribes, fragolina selvatica, melograno, rosa canina. Poi la sottile fragranza di pane tostato. Di grande freschezza ed eleganza, il finale riscopre piacevoli aromi di piccoli frutti di bosco.

Abbinamento: con un'insalata di molluschi, tempura di crostacei ed ortaggi, tutte le ore del giorno.