



PARTICOLARE BRUT ROSE' Spumante

Tipologia Spumante

Zona d'origine Comune di Montecarlo Toscana

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Sangiovese, Syrah

Fermentazione e affinamento Vinificazione in bianco di uve rosse e spumantizzato secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione, così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo, preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino continua un affinamento in bottiglia per altri 60 giorni.

Alcol 12%

Formati Champenoise verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 l in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt

Colore Rosa tenue.

Profumo Il profumo è fragrante, fresco e fruttato, con sentori iniziali di rosa canina, procedendo con quelli di amarena, lampone e fragola.

Gusto Alla freschezza gustativa complessa contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, con un equilibrato tenore zuccherino. E' un prodotto molto elegante, anche grazie al suo perlage fine e molto persistente.

Abbinamenti consigliati Perfetto come aperitivo o abbinato a sformati di verdure, pesce grasso e pesce arrosto con verdure.

Solfiti Contiene Solfiti