



## SPUMANTE ROSATO METODO CHARMAT SENZA SOLFITI AGGIUNTI



**VITIGNO:** 100% Corvina.



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.



**METODO DI RACCOLTA:** Manuale in cassetta.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale come aperitivo, formaggi saporiti e salumi stagionati come ad esempio culatello o crudo di Parma.



**ASPETTO:** Si presenta con una bollicina fine e elegante.



**COLORE:** Dal colore rosa carico e una spuma rosa cipria.



**PROFUMO:** Al naso spiccano delicati sentori aromatici e frutta rossa come la fragolina di bosco e fiori di pesco con una delicata nota di mandorla finale.



**GUSTO:** Al palato risulta fresco con una buona acidità e struttura.



**VINE VARIETY:** Corvina e Rondinella.



**ALCOHOL CONTENT:** 12% Vol.



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** Ideal with white meat dishes and seafood or as an aperitif.



**APPEARANCE:** It has a fine, elegant perlage.



**COLOUR:** Deep pink colour.



**BOUQUET:** To the nose, it is delicate and aromatic with typical scents of red fruits which recalls wild strawberry.



**TASTE:** Fresh wine with good acidity and sapidity.