



MILLESIMATO Brut Rosé

Prodotto da vitigni autoctoni, questo spumante è ricco nei profumi, elegante nello svolgersi con linearità e nitidezza al naso. Ha un delicato colore rosa pallido, brillante, con sottile e continuo perlage. Il profumo è pronunciato, persistente, con un'ampia gamma di sentori fruttati con ricordi di pesca, ribes e ciliegia. Il sapore è secco, fresco di buona struttura e grande morbidezza, sapido e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente come aperitivo. Lo spumante si sposa magnificamente con piatti di pesce e, soprattutto, con spigole, orate, stoccafisso e baccalà ma anche zuppa di pesce. E' eccellente anche con piatti a base di carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C