

1937 SPUMANTE BRUT ROSE'



UVE: Barbera, Pinot Nero, Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Nord-Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 anni

RESA: 60 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Uve raccolte a mano a maturazione ottimale. Pressate a grappolo intero e fermentazione a bassa temperatura per preservare i profumi al meglio. Seconda fermentazione e presa di spuma in autoclave, secondo il metodo charmat.

DESCRIZIONE: Rosa cerasuolo brillante, con perlage fine. Al naso è fragrante, con un piacevole profumo di frutti di bosco. Al gusto si fa notare per la sua fresca piacevolezza, con l'effervescenza a sottolineare la gradevole acidità entrambe bilanciate da una giusta morbidezza. Chiude con un finale fruttato che ricorda i sentori già percepiti al naso.

Favoloso come aperitivo, perfetto per festeggiare in allegria, si abbina ottimamente a piatti delicati come risotto ai fiori di zucca o pesce.

