



Rosè brut

Colore:

rosa tenue

Profumo:

note speziate con sentori floreali

Gusti:

fresco ed elegante

Vinificazione:

Uvaggio e tecnica di vinificazione: uve rosse da vitigni autoctoni del veronese. Fermentazione in acciaio a Temperatura controllata.

Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat.

Abbinamento:

ottimo come aperitivo, ideale per piatti leggeri e delicati