

FIOROSA

SPUMANTE ROSÈ



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

100% Pinot Nero

VENDEMMIA

Agosto

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 10 mesi

AFFINAMENTO

minimo 100 giorni in bottiglia.

ALCOOL

12,00 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

5 g/lt

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

rosa tenue dai sottili riflessi corallo

NASO

i toni fruttati di ciliegia, fragolina di bosco e lampone si uniscono ad un sentore di lievito che ricorda la piccola pasticceria

PALATO

un sorso teso, largo e di ottima persistenza, lo rende perfetto per osare con abbinamenti particolarmente complessi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°

