



Spumante prodotto con il metodo classico.

La base viene ottenuta con 95% di Merlot.

Affinato in bottiglia sui lieviti per almeno 3 anni.

Alla sboccatura non vengono aggiunti zuccheri ottenendo così un Pas Dosé.

Rosato

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: rosato con riflessi ramati

PERLAGE: bollicine fini, vellutate

PROFUMO: intenso e persistente.

SAPORE: molto secco con lievi profumi di lievito.

ALCOOL: 12,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

CONSUMAZIONE: a 8-10°C

ABBINAMENTI: come aperitivo, rombo ai ferri, tonno ai ferri, capesante gratinate, seppie ripiene, spiedini di pesce.