



FINOCCHI

VITICOLTORI

Spumante BRUT ROSE'

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco di uve rosse. Selezione del grappolo in vigna e in cantina a cui segue la pressatura. Cernita dei mosti e decantazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti.

GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.

ABBINAMENTI: Aperitivi, primi leggeri, molluschi.

Temperatura di Servizio: 11-12 °C.

DEGUSTAZIONI:

Colore: Rosa intenso con riflessi leggermente violacei.

Bolla: Bolla fine e persistente.

Naso: Intensi aromi di fragola e ribes insieme ad una sensazione di caramella mou.

Bocca: Attacco morbido, ben equilibrato tra dolcezza acidità e bollicine. Permane una sensazione strutturata intensa con un buon retrogusto sapido.

