

SPUMANTE ROSATO BRUT



SCHEDA TECNICA

Denominazione	Vino Spumante Rosato Brut
Gradazione	11% vol
Residuo zuccherino	12g/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Formato bottiglia	Champagnotta Speciale Flute 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo una pressatura soffice, la prima fermentazione è realizzata con lieviti selezionati a una temperatura di 16-18°C. La seconda fermentazione avviene in autoclave e il vino rimane in contatto con i lieviti

ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosa tenue delicato con un perlage persistente ed elegante
Profumo	Delicato con sentori freschi e fragranti
Sapore	Aroma delicato floreale con sapore intenso di petali di rosa
Abbinamenti	Antipasti, zuppe, piatti di pesce, carni bianche



BORGOFULVIA