



Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:

Corvina,
Rondinella,
Molinara



Vino Frizzante

Rosato

Sur lie



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Prima fermentazione in acciaio e successiva rifermentazione in bottiglia per 6 mesi con metodo Sur lie

First fermentation in steel tanks, second fermentation in the bottle for over 6 months on its lees



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Rosa pesca

Peachy pink in colour



Olfatto • NOSE:

Il dolce profumo di pesca gialla matura è rinvigorito dalla freschezza dei piccoli frutti di bosco e caratterizzato da una nota di cipria, decisa e sensuale

The sweet aroma of ripe yellow fleshed peaches is counterbalanced by the freshness of small berries and finishes off by a clear, sensual note of face powder



Aroma • PALATE:

Pulito, equilibrato e allo stesso tempo chiaro e diretto nella sua semplicità. E forse è proprio questo il suo segreto: nessun fronzolo, solo grande freschezza

Clean, balanced, simple, clear and straight. Perhaps this is the secret of its success: no trimmings, just plenty freshness