



**Uvaggio •
GRAPE
VARIETY:**
Corvina



Metodo Classico

Rosè Brut



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Prima fermentazione in acciaio inox, seconda fermentazione in bottiglia mediante tiraggio
First fermentation in steel tanks, followed by a second fermentation in the bottle after disgorging



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Rosato buccia di cipolla, dal perlage fine e numeroso

Onion-skin pink; plentiful, fine bubbles



Olfatto • NOSE:

I succosi profumi di susina e frutti di bosco si accompagnano a note speziate di liquirizia e violetta di campo che evolvono in un sorprendente finale di salvia e pompelmo rosa

Juicy aromas of plum and wild berries precede piquant notes of liquorice and violets, which lead to a surprising finish of sage and pink grapefruit



Aroma • PALATE:

Citrico, fresco e sapido, questo rosato dimostra grande personalità e carattere fin dal primo sorso. Intenso e persistente, ma non privo di una naturale morbidezza

Citric, fresh and sapid, this rosé reveals its big personality and strong character from the first sip. Intense and persistent but providing natural softness