



Uvaggio •  
REBSORTE:  
Corvina



# Metodo Classico

## Rosé Brut



### Affinamento • VEREDELUNG:

Prima fermentazione in acciaio inox, seconda fermentazione in bottiglia mediante tiraggio

*Erste Gärung in Edelstahl, sekundäre Gärung in der Flasche nach dem Enthefen*



### Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



#### Colore • FARBE:

Rosato buccia di cipolla, dal perlage fine e numeroso

*Zwiebelschalenrosa, mit feiner, reicher Perlage*



#### Olfatto • GERUCH:

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

*Gehaltvolle Düfte von Pflaumen und Waldbeeren begleiten würzige Noten, von Lakritz und Veilchen, die in einen unerwarteten Abgang von Salbei und rosa Grapefruit übergehen*



#### Aroma • AROMA:

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

*Zitrisch, frisch und würzig: Dieser Rosé beweist vom ersten Schluck große Persönlichkeit und Charakter. Intensiv und lang anhaltend, aber nicht ohne eine natürliche Weichheit*