



Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:

Corvina,
Rondinella,
Molinara



Spumante Rosato

Brut



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Metodo Charmat con prima fermentazione in acciaio seguita da una rifermentazione in autoclave per 6 mesi, fino al raggiungimento della delicata ma caratteristica personalità

Charmat method, with first fermentation in steel tanks, followed by a second fermentation in autoclaves for 6 months, by which time the wine has achieved its delicate but distinctive personality



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Rosato provenzale

Provence pink



Olfatto • NOSE:

Delicate note floreali portano alla memoria il profumo di un roseto in fiore, la freschezza del rosmarino e la leggera speziatura della liquirizia

Delicate floral notes reminiscent of a rose garden in bloom are followed by clean-cut rosemary and a slight tang of liquorice



Aroma • PALATE:

Morbida dolcezza fruttata esaltata da un perlage molto fine che si accompagna a una bella struttura e una piacevole sapidità. Un vero Charmat capace di reggere il confronto con i migliori Metodi Classici

Soft, sweet fruitiness enhanced by very fine bubbles, accompanied by good structure and pleasant sapidity. A Charmat that's got what it takes to stand alongside the best traditional-method wines