



Uvaggio •
REBSORTEN:
Corvina,
Rondinella,
Molinara



Spumante Rosato

Brut



Affinamento • VEREDELUNG:

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-Methode mit erster Gärung in Stahltanks, gefolgt von einer sekundären sechsmonatige Gärung in Autoklave, bis zum Erreichen der delikaten, aber ausdrucksvollen Eigenschaften



Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



Colore • FARBE:

Rosato provenzale
Provenzalisches Rosa



Olfatto • GERUCH:

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

Delikate blumige Noten erinnern an den Duft eines blühenden Rosenstämmchens, an die Frische von Rosmarin und die leichte Würze von Lakritz



Aroma • AROMA:

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

Weiche, fruchtige Süße, die durch eine sehr feine Perlage betont wird, begleitet von einer schönen Struktur und einer angenehmen Würze. Ein Schaumwein, der den Vergleich mit den besten Metodo Classico-Schaumweinen aufnehmen kann