



Riviera Rosè Brut

Denominazione	Vino spumante rosato brut
Gradazione media	11% vol
Uvaggio	Sangiovese 50% Cigliegiolo 35% Syrah 15%
Vinificazione	Crio-macerazione delle uve e vinificazione in bianco a temperatura controllata 14°C
Affinamento	Avviamento precoce della presa di spuma e sosta sulle fecce fini 2-3 mesi prima della bottiglia.

Descrizione

Colore rosa pallido, brillante, perlage fine e persistente
Ingresso fresco, fragrante, con prevalenza di note fruttate (mela Fuji, banana, ciliegia) e note floreali (petali di rosa) sostenute da leggere sfumature di vaniglia. Al palato rispecchia il quadro olfattivo, è morbido, sostenuto da una gradevole spina acida integrata in un contesto completamente armonico; il finale è fine e persistente e nel complesso di facile beva.

Accostamenti

Vino spumante e per questo adatto ai pre e post pranzo, ottimo come aperitivo, o abbinato ad antipasti leggeri, non disdegna le chiusure con semifreddi o dessert a base di gelato.

Temperatura di servizio	7-9°C
--------------------------------	-------

