

# ROSE' BRUT 50 S

Tipologia: Rosè brut 50 S.

Uve: Cabernet - Merlot - Sangiovese

Gradazione alcolica: 12°

Zona di produzione: Colline Marchigiane

Vinificazione: in bianco. Spumantizzazione metodo

Martinotti, circa 60 giorni

Pressione: 5 atm a 20°

Formati disponibili: 0,75 lt



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: Rosa brillante

OLFATTIVO: intenso, floreale ed avvolgente.

GUSTATIVO: ricorda la ciliegia con note di marmellata di ribes rosso, supportata con una piacevole mineralità

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Elegante come aperitivo, ideale per antipasti e primi a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°