



## Spumante Brut Rosè



### Denominazione

Vino spumante di qualità Metodo Classico



### Vitigno

50% Sangiovese, 30% Pinot Nero, 20% Chardonnay

### Zona di Produzione

Chianti Classico



### Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve restano in pressa 24-36 ore a macerare. Il mosto fermenta a temperatura controllata



### Invecchiamento

20-22 mesi sui lieviti



### Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi



## Note sensoriali



Colore rosa antico con riflessi ramati, perlage fine e persistente



Delicato e fragrante, con note di frutti di bosco, agrumi e petali di rosa



In bocca è fresco e sapido con un finale tutto sul frutto