



BOLLICINE

VINO SPUMANTE EXTRA DRY ROSATO

Vitigni: gaglioppo 100%

Vinificazione e affinamento: diraspatura e pigiatura molto soffice ad acino quasi intero. Criomacerazione per 30 ore, pressatura soffice, successiva pulizia del mosto ed avvio fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Il prodotto ottenuto viene avviato in autoclave per la rifermentazione con "pied de cuve" per 4/5 mesi

Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 9°C

Caratteristiche Organolettiche: colore rosa tenue e perlage persistente. Profumo fragrante con delicati sentori floreali e fruttati quali, rosa, ciliegie e fragole. In bocca è amabile e l'anidride carbonica regala freschezza ed armonia

Abbinamenti Gastronomici: accompagna egregiamente aperitivi, piatti delicati a base di verdure e frutti di mare. Si sposa bene anche con la pasticceria secca

NOTE
