

Frutis
Spumante Rosè
Extra dry
Millesimato



Vinificazione

Prima spremitura delle migliori uve a bacca nera. Dopo una fermentazione in acciaio delle uve diraspate, segue una rifermentazione in autoclavi di nostra proprietà, a temperatura controllata. Affinamento sur lies per almeno 3 mesi in autoclave.

Colore

Vino dal colore rosato intenso.

Note olfattive e gustative

Spuma cremosa, perlage fine e persistente. Al naso risulta molto intenso, fruttato e floreale. Ricorda i piccoli frutti rossi e i fiori rosa. In bocca è morbido ed equilibrato, ha una buona freschezza e salinità. Il finale è asciutto e persistente.

Abbinamenti

Tutti gli antipasti salati, impanati, frittura mista, focacce, frittate e pizza. Primi piatti semplici a base di pesce e verdure.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

6 – 8 °C