



MAGNUM TM BRUT

METODO CLASSICO

Schaumwein Rosé.

Schaumwein mit klassischer Flaschengärung, aus Barbera Weintrauben, mit früher Weinlese geerntet, mit zartrosa Farbe, leichte Mazeration der Trauben in Presse in Inert-Atmosphäre, um das delikate Aroma der Rosenblätter und roten Früchte zu erhalten. Trinktemperatur 10°-12° C.

Benennung

Vino Spumante Di Qualità Rosato Brut
Metodo Classico
Magnum 1,5 l.

Produktionsgebiet

Montemagno (Asti) - Monferrato
Rebsorte Barbera, Grignolino

Farben / Reflexe

Rosenblüten.

Aroma

Intensiv, fein und reich, Duft gepflückter Blumen, Waldbeeren, Noten von Hefe und Brotrinde

Geschmack

Frisch, lebhaft und würzig, gute Säure mit ausgeprägter Mineralität und leichtem Nachgeschmack von wilden Pflaumen und Johannisbeeren.

Alkoholgehalt

12% vol.

