



## TM BRUT 24 MONATE

### 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.