



TM BRUT 24 MESI

METODO CLASSICO

Vino spumante rosato. Spumante con fermentazione in bottiglia Metodo Classico, ottenuto da uve Barbera raccolte con vendemmia precoce, vinificate in rosa pallido, con piccola macerazione delle uve in pressa in atmosfera inerte, al fine di proteggere i delicati aromi di petalo di rosa e frutti rossi. Servire alla temperatura di 8°-10° C.

Denominazione

Vino Spumante Di Qualità Rosato Brut
Metodo Classico

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigni di Barbera e Grignolino

Colori / Riflessi

Petalo di rosa con perlage molto persistente.

Profumo

Intenso delicato e ampio, note di lievito e crosta di pane sentore di fiori appena raccolti e frutti di bosco.

Palato

Fresco, vivo e sapido, ottima nervatura acida con mineralità bene espressa e leggero retrogusto di prugna selvatica e ribes.

Gradazione alcolica

12% vol.

