

VIRAGE Rosé Brut

Vino Spumante
Metodo Italiano

Vitigno: cuvée di selezionate uve a bacca bianca e rossa.

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: prima fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue una breve macerazione di 24-36 ore a 8-10°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: rosa raggiante con perlage fine e persistente. Naso tipico e pulito, articolato su sentori di piccole bacche selvatiche e frutti di bosco come lamponi, fragoline e ribes. Deciso, setoso e verticale, il palato si allinea, coerentemente, alle sensazioni olfattive. Finale avvolgente e lungo.



Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 11 g/L

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L