

## **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