

Country Rosè Metodo Classico

Lo **spumante Country Rosè** è ottenuto da **uve Pinot Nero e Chardonnay**, dopo una permanenza sui lieviti per un minimo di **12 mesi**. Ottimo come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce crudo, formaggi stagionati, salumi e carni bianche.

UVAGGIO

Pinot Nero 30%, Chardonnay 70%

TIPO DI TERRENO

Morenico e parzialmente calcareo/argilloso

VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo di 12 mesi

DEGUSTAZIONE

Dal colore classico “rosso cipolla”, country Rosè è un vino intenso e persistente, caratterizzato da una delicata sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità e morbidezza al palato.

FORMATI

Bottiglia standard 0,75 l