



Strappelli

ROSÈ

Vino spumante Brut



VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Italia

TECNOLOGIA

Spumante delicato ottenuto dalla rifermentazione controllata del vino in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature

SPUMA

Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente

COLORE

Rosa con riflessi violacei

PROFUMO

Finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza

SAPORE

Netto, di grande morbidezza, ricorda la ciliegia

GRADO ALCOLICO

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

1,2%

PRESSIONE ATMOSFERICA

5 atm a 20 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C.

CONSUMO

Ottimo come aperitivo, consigliato per accompagnare primi piatti a base di pesce

CONSERVAZIONE

In un luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore. Riporlo in frigorifero alcune ore prima di servirlo.

Guido Strappelli

