

Spumante BRUT Metodo Classico

Rosae Spumante Brut Metodo Classico, nasce dalla selezione di uve a bacca bianca tipiche del nostro territorio, è caratterizzato da un intenso giallo paglierino, molto profumato e con un fitto perlage. Profumo fruttato e complesso, con un bouquet che ricorda frutti di bacca rossa, fieno tagliato e lievito. Il sapore è secco, fresco, sapido, ben strutturato e con grande persistenza finale.

Grado alcolico: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 8°- 10 °C.

Abbinamenti: si presta per essere servito come aperitivo, accompagnato da antipasti leggeri e salati, verdure alla griglia oppure verdure crude in pinzimonio. Ottimo anche in abbinamento a pietanze leggere e delicate. Antipasti sia di mare che a base di verdure, risotti o piatti di pasta a base di verdure, piatti a base di crostacei, pesce in generale in preparazioni delicate

Rosae Brut sparkling wine "Metodo Classico", comes from the white grapes of our vineyards and is characterized by an intense straw yellow colour, very fragrant and with a dense perlage. It is a wine with a fruity and complex aroma and a bouquet that recalls red berry fruit, cut hay and yeast. The taste is dry, fresh, sapid, with a good structure and a great final persistence.

Alcoholic grade: 13 % vol.

Serving temperature: 8 - 10 C.

Suitable with: It is suitable to be served as an aperitif, accompanied by light and savory appetizers, grilled vegetables or raw vegetables in "pinzimonio" that is with vinaigrette. Excellent also to combine with light and delicate dishes. Appetizers both from the sea and from vegetables, risotto or vegetable-based pasta dishes, shellfish dishes, fish in general in delicate preparations.



Prodotto in Italia