



ROSÉ SPUMANTE BRUT - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ Rosé Spumante Brut ~





ROSÉ SPUMANTE BRUT - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ Rosé Spumante Brut ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	Rosé Spumante Brut
CLASSIFICAZIONE	vino spumante di qualità
AREA DI PRODUZIONE	regione Emilia e Veneto
TERRENO	alluvionale sciolto e sabbioso, marne calcaree e sedimentarie
UVAGGIO	40% Lambrusco 45% Pinot Nero 15% Chardonnay
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, cordone speronato, archetto
EPOCA DI RACCOLTA	fine agosto, inizio settembre
VINIFICAZIONE	in rosato con pressatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura costante di 18°. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
SPUMA	fine e persistente
COLORE	rosato intenso e vivace
PROFUMO	fruttato, elegante e persistente
SAPORE	secco, di equilibrata morbidezza e delicatamente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ottimo come aperitivo, può piacevolmente accompagnare tutto il pasto, in particolare se a base di pesce. Perfetto anche con formaggi a pasta molle.



ROSÉ SPUMANTE BRUT - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ Rosé Spumante Brut ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920309052	