



## CUVÉE ROSÉ

Vino Spumante Rosé Brut  
MILLESIMATO

Prodotto:	Vino Spumante Brut Rosé
Cuvée:	84% Prosecco - 16% Moscato rosa
Metodo di Spumantizzazione:	Charmat corto, minimo due mesi
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Rosato con sfumature viola brillante
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Aromatico, intenso, complesso, elegante con sfumature di fiori come la viola
Sapore:	Asciutto ed equilibrato
Dati analitici	
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	5,5 gr./lt.
Zuccheri:	11 gr./lt.
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo, a tutto pasto, con piatti di pesce e con alumi
Temperatura di servizio:	5-6 °C in bicchieri flute