

Brut Metodo Classico ROSE' 24 MESI 'FONS ROSE'

Vitigno: Uve rosse vinificate in rosato

Zona di produzione: Agliano Terme, Asti, Piemonte

Terreno: calcareo, minerale e sabbioso

Sistema di allevamento: guyot tradizionale piemontese

Superficie totale: 0,5 ha

Età vigneti: 4 anni

Epoca vendemmia: Settembre

Vinificazione: vinificazione in vasche di acciaio, fermentazione in bottiglia

Colore: rosa tenue

Profumo: fruttato , caratteristico vinoso

Gusto: sapido al palato, elegante, effervescenza della bolla equilibrata

Gradazione: 12% vol.

Abbinamento: come aperitivo, ideale per brindare in occasioni speciali; si abbina anche a tutto pasto, eccellente con il dessert

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Longevità: vino spumante di pronta beva