



GLI SPUMANTI



Contiene solfiti



CORMORANO ROSE' BRUT



Colore:

Petalo di rosa antico, con sfumature di pelle di cipolla.



Profumo:

Di frutti di bosco, lamponi e fragole.



Gusto:

Pieno, morbido, asciutto, nuance di notevole struttura.

Terreno: ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo. Terreno alluvionale, ciottoloso.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: presa di spuma con metodo Charmat, permanenza sui lieviti in autoclave per 3-4 mesi e stoccaggio in bottiglia.

Abbinamento: adatto come aperitivo, piatti di pesce e carni bianche, prosciutto crudo, bresaola, minestra di verdura, frittate.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

