

"NAUFRAGAR" Spumante Rosè brut



Colore

Rosa tenue con riflessi tendenti al viola chiaro.

Profumo

Fresco, fragrante, fruttato. Molto piacevole e semplice nella sua eleganza, con Evidenti sentori floreali.

Gusto

Gusto equilibrato, molto piacevole e rotondo al palato. Buon bilanciamento tra acidità e zuccheri.

Abbinamenti

Ottimo da aperitivo, si abbina anche molto bene a spuntini o a piatti freddi. Buono l'abbinamento a piatti di pesce dai gusti delicati o anche con "merende" a base di salumi.

Come servire

Temperatura di servizio 6-8°.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce. Sugeriamo di consumarlo entro 3 anni.

Lavorazione

Le uve vengono vinificate separatamente con una pressatura soffice dei grappoli e vinificazione in bianco. Uniti i vini nel blend che lo compongono vengono messe in Autoclave per la fermentazione di circa 6 mesi, per la presa di spuma.

Vitigni

Vitigni a bacca rossa

Descrizione dati Vigna

Vigna sita nel comune di Ottiglio (AL) ad una altitudine di circa 370 m.s.l. con esposizione Est. Il terreno ha una composizione calcareo argillosa.