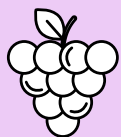


Spumante Brut Rosè Metodo Classico "Ohana"



ZONA DI PRODUZIONE:

Valeggio sul Mincio, 3km da Custoza - Verona



VITIGNI:

Corvina e Corvinone.



VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve selezionate, riposo sui lieviti per 36 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 4 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rosato chiaro ed elegante, con profumo di fiori bianchi e note speziate; di buona struttura, un perlage sottile e persistente. In bocca è avvolgente, con un buon equilibrio tra acidità e sapidità.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%



ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo e con antipasti in genere; si abbina perfettamente con primi piatti di pesce, pesce alla griglia e con carni bianche.

