

Spumante Brut Rosè

Le Muraglie



ZONA DI PRODUZIONE:

Valeggio sul Mincio, 3km da Custoza - Verona



VITIGNI:

Selezione di uve a bacca rossa.



VINIFICAZIONE:

Breve contatto delle bucce con il mosto fiore per non più di 8-10 ore. Il vino resta per 5 - 6 mesi in vasche d'acciaio e successivamente viene spumantizzato con metodo Charmat.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Un vino rosato morbido. Elegante e fruttato con spiccati sentori di pesca, fragola e ciliegia, di colore rosa corallo e dal retrogusto delicato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%



ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, per accompagnare antipasti e piatti di pesce.

