



ROSARIFLESSO

Spumante Rosé extra Brut

REGIONE:
Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE:
Provaglio d'Iseo (Franciacorta)

DENOMINAZIONE:
**"Rosariflesso" Spumante Rosé
Extra Brut**

VITIGNO:
70% Chardonnay, 30% Pinot nero



INVECCHIAMENTO:

24 mesi sui propri lieviti



VINIFICAZIONE

Metodo Classico, Chardonnay fermentato parte in acciaio e parte in barrique;
affina 24 mesi sui lieviti



AROMA E SAPORI

Giallo con riflessi verdolini, perlage sottile e continuo; profumi di mandorla, pesca
bianca, vaniglia e nocciola tostata; bocca fresca, sapida e cremosa



ABBINAMENTI:

A tutto pasto, con crostacei, molluschi e risotti ai frutti di mare



BORGOLUCE

CONVIVIO