

## BOLLICINE ROSÉ

Spumante Rosato

BRUT

Altro che solo una  
moda, il Rosé per  
noi è una cosa seria.

I nostri vini non seguono le tendenze, ma solo il  
lavoro in vigna e in cantina. Lo stesso è per il Rosé,  
deve essere **un vino buono sempre, non una  
moda.**



**Zona e comune di produzione:** Provincia di Treviso, area collinare

**Uve:** Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità dell'impianto:** 4.200 v/ha

**Epoca della vendemmia:** prime due settimane di settembre

**Tipologia:** <10 g/l - Brut

**Affinamento in legno:** 12 mesi per il Pinot Nero

**Grado alcolico:** 12,5% Vol

**Incantevole colore rosa.** Le bollicine sprigionano profumi fruttati e fragranti: ribes, fragolina selvatica, melograno, rosa canina. Poi la sottile fragranza di pane tostato. Di grande freschezza ed eleganza, il finale riscopre piacevoli aromi di piccoli frutti di bosco.

**Abbinamento:** con un'insalata di molluschi, tempura di crostacei ed ortaggi, tutte le ore del giorno.