

Spumante Brut Rosé

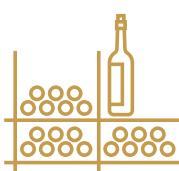


Italia
Veneto
Treviso



VINIFICAZIONE

Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 giorni.



AFFINAMENTO

Affina per almeno 18 mesi sulle fecce, sviluppando complessità e finezza.

Coldigiano



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Color rosa tenue, perlage a grana fine e persistente.



Ha un profumo finemente fruttato, con un bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.



CLASSIFICAZIONE

IGT

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

11%



VITIGNO

95% Glera
5% Raboso

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Al gusto ha un sapore netto, morbido e ricorda la ciliegia.