



## **SPUMANTE ROSATO METODO CHARMAT**

### **TIPO DI VINO:**

Spumante rosato metodo charmat

### **UVE:**

Corvina e Rondinella

### **UBICAZIONE DEI VIGNETI:**

Affi

### **ETÀ MEDIA DELLE VITI:**

5 anni

### **SUOLO:**

Terreni Carrelli

### **FORMA DI ALLEVAMENTO:**

guyot

### **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:**

completamente svolta

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

Dal colore rosa carico, al naso spiccano delicati sentori aromatici e frutta rossa come la fragolina di bosco. Al palato risulta fresco con una buona acidità e sapidità. Ideale come aperitivo, piatti a base di carne bianca e frutti di mare.



## SPUMANTE ROSATO METODO CHARMAT

**Type of wine:**

rosé sparkling wine, charmat method

**Grapes variety:**

corvina and rondinella

**Location of vineyards:**

Affi

**Mean age of vineyards:**

5 years

**Soil type:**

calcareous soil

**Growing method:**

guyot

**Malolactic fermentation:**

completely made

**Organoleptic description:**

deep pink color, the nose is delicate and aromatic with typical scents of red fruits which reminds to the wild strawberry. fresh wine with good acidity and sapidity, ideal with white meat dishes and seafood or as an aperitif.