

SPUMANTE ROSE' BRUT - CHERI'

ZONA DI PRODUZIONE Italia

ARTE Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni e a basse temperature per un processo intero che dura circa 45 gg.

SPUMA Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

COLORE Rosa con riflessi violacei.

PROFUMO Finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.

SAPORE Netto, morbido, ricorda la ciliegia.

GRADO ALCOLICO 12° Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO 1,2%

PRESSIONE AFROMETRICA 5 atm a 20° C.

CONSUMO E' ideale come aperitivo, particolarmente consigliato per abbinamenti con cibi leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6°-8° C.

BICCHIERE Flut

CONSERVAZIONE In luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo.



SPUMANTE ROSE' BRUT - CHERI'

PRODUCTION AREA Italy

ARTE Delicate sparkling wine, obtained directly from the refermentation of the wine in small stainless steel autoclaves and at low temperatures for a whole process that lasts about 45 days.

SPUMA fine and persistent perlage.

COLOR Pink with violet reflections.

BOUQUET Finely fruity, delicate, aromatic, balanced and very elegant bouquet.

TASTE Clear, soft, reminiscent of cherry.

ALCOHOL CONTENT 12 ° Vol.

RESIDUAL SUGAR 1.2%

AFROMETRIC PRESSURE 5 atm at 20 ° C.

CONSUMPTION It is ideal as an aperitif, particularly recommended for combinations with light foods.

SERVING TEMPERATURE 6 ° -8 ° C.

GLASS Flut

STORAGE In a cool and dry place, in the refrigerator a few hours before serving.

