

# 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.

