

Rosignol rosato spumante

Zona di produzione: Colline Moreniche a Ovest di Verona

Suolo: terreni collinari di natura Morenica

Uvaggio: Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%

Alcool: 12.5-13% vol.

Colore: rosa brillante

Bouquet: fragrante, piacevolmente fruttato e floreale

Sapore: rotondo, di buona sapidità con succose note fruttate

Raccolta: manuale, selezionando i grappoli migliori

Metodi di produzione: pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione e successiva presa di spuma in autoclave con Metodo Charmat

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 10°C per gustarne appieno l'ottima freschezza

Abbinamento

gastronomico: ottimo aperitivo, ma anche piacevolissimo vino da tutto pasto. Consigliato con piatti a base di pesce di mare e di lago.



Production area: Morainic hills west of Verona

Soil: hilly terrain of Morenic nature

Grapes: Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%.

Alcohol: 12.5-13% vol.

Color: bright pink

Bouquet: fragrant, pleasantly fruity and floral

Taste: round, sapid and fruity

Harvest: manual harvest after a rigorous selection of the best bunches

Winemaking: soft pressing, slow fermentation at controlled low temperature and second refermentation with the Charmat Method in stainless steel tanks

Ageing: exclusively in bottle for 6 months

Consumption: to be consumed young at 10° degrees in order to enjoy its freshness

Food pairing: perfect as aperitif or as table wine, recommended with fishbased courses