

# Bresciani

AZIENDA VITIVINICOLA

Rosé

## 58 Dry

Vino Spumante Rosé Dry

Vitigni

Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino.

Vinificazione

La pressatura soffice delle uve lambrusco permette di ottenere un mosto con un leggero colore rosa; questo è messo a fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Successivamente viene spumantizzato in autoclave (metodo Charmat) alla temperatura di 15°/16°C per almeno tre mesi.

Gradazione Alcolica

12% vol.

Colore

Rosa tenue, colore del petalo di rosa.

Sapore

Armonico, fresco e morbido.

Temperatura di servizio

7°/9°C

Accostamenti

Ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce.

