

PRIMO ROSSO

VINO SPUMANTE



IN VIGNA

Vitigno a bacca rossa raccolti precocemente per mantenere una buona acidità e freschezza.

IN CANTINA

Una cuvée di diverse uve che spumantizzata a basse temperature da origine a questo prodotto fresco, dolce e fruttato.

IN DEGUSTAZIONE

Vino spumante dal colore rosso tenue e brillante con sfumature color ciliegia, perlage fine con una deliziosa spuma rosa.

Al naso spiccano sentori floreali e fruttati con note di piccoli frutti rossi e di rose selvatiche. In bocca è fresco e allegro, sensuale per la piacevole amabilità.

PLUS

Vino accattivante, fresco, ricorda i vini della tradizione. Packaging innovativo con bottiglia laccata rossa.

ABBINAMENTI

Accompagna dolci secchi e crostate di frutta; ottimo con le fragole, ma anche con prosciutto e melone e crostini salati. Piacevole vino da conversazione, d'estate, in giardino o in barca, è il compagno ideale.

Degustare a 8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 10,5% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 180 mg/l (-23% limite di legge)
- Zuccheri: 80 gr/l
- Acidità: 6,1
- PH: 3,28

- Bottiglie Prodotte annue: 10 000