



ALTHEA

VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY “ROSAPERLA”

Uve: 100% Pinot Noir.

Tipologia di vendemmia: Raccolta manuale.

Epoca di vendemmia: Da metà settembre a inizio ottobre.

Zona di produzione: Veneto Orientale

Spumantizzazione: Metodo Charmat.

Residuo zuccherino: 12 - 13 g/l

Grado alcolico: 12% Vol

Conservazione e servizio. Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire lo Spumante Rosaperla ad una temperatura di 5-7° C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore rosa brillante. Perlage fine e persistente.

Profumo: Spicca la nota fruttata di frutti rossi.

Sapore: Delicato e intrigante al tempo stesso.

ABBINAMENTI

Si presta in modo particolare ad accompagnare piatti a base di pesce, specialmente crostacei, e carni bianche.

