

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Franciacorta Brut Rosé

Castelveder

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Spumante rosato
REGIONE	Lombardia
PROVINCIA	Brescia
VITIGNO	Pinot Nero
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, verso la fine di Agosto.

VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con breve contatto del mosto con le bucce e la fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO

Dopo l'affinamento in acciaio del vino base, si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura, il vino si affina a lungo sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosa ramato con lievi riflessi salmone, sfoggia al naso intensi e dolci profumi floreali di rosa e glicine, accompagnati da sentori di mela che introducono note di piccoli frutti rossi, come ciliegia e ribes. Sul palato è vitale e stimolante; l'anidride carbonica si sviluppa con brio e anima un gusto fresco, morbido ed equilibrato. Svela un retrogusto di minerali e agrumi.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.