



## CUVÉE D'ARCÉ *Rosé*



**DENOMINAZIONE:**

*Spumante metodo classico.*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*Verona. Prodotto con uva Corvina in purezza.*

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:**

*Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione in bottiglia con metodo champenoise per circa 24 mesi.*

**AFFINAMENTO:**

*In bottiglia sui lieviti nobili.*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

*Perlage: fine e persistente*

*Colore: rosa delicato, molto luminoso con sfumature cipria.*

*Profumo: al naso si avvertono delicati sentori floreali, chiare note di viola e petali di rosa gialla. Sfumature di pesca bianca seguite da richiami di piccoli frutti di sottobosco.*

*Gusto: armonioso con eleganti sfumature sapide, di grande pulizia aromatica e di fresca acidità.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

*8-10 °C.*

**ABBINAMENTO:**

*Un metodo classico versatile e di carattere ideale con crostacei, antipasti e crudité di pesce, carni bianche e formaggi stagionati. Perfetto anche come accompagnamento al dessert.*

