



## CUVÉE D'ARCÉ *Rosé*

*Spumante Metodo Classico*



### UVAGGIO

Corvina

### ZONA DI PRODUZIONE

Verona. Prodotto con uva Corvina in purezza.

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Spumante metodo classico. 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.

