

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.

