



Tipologia	Vino spumante metodo charmat lungo
Classificazione	Rosé
Zona di produzione	Bordeaux - Francia
Vitigni	100% Tempranillo
Tecnica di lavorazione	Le uve vengono pressate per creare il vino base, a cui si aggiunge la 'liqueur de tirage' per iniziare il processo di fermentazione e avviare la formazione delle bolle. Nell'arco di diversi mesi il vino riposerà al fine sviluppare il ricercato bouquet e le finissime bollicine
Gradazione alcolica	11% in volume
Grado zuccherino	Brut
Colore	Rosa cerasuolo brillante
Perlage	Fine, abbondante e persistente
Profilo sensoriale	Fresco e fruttato al naso completato da fini ed eleganti bollicine, si arricchisce di sapori di frutta rossa con intenso finale di lampone.
Abbinamenti	Da servire come aperitivo e ideale con salumi, formaggi grassi e pietanze riccamente condite
Temperatura di servizio	06° - 08°C
Riconoscimenti	Medaglia di bronzo - Harpers Wine & Spirit Design Awards

Wine type	Sparkling wine, long charmat method
Classification	Rosé
Production Area	Bordeaux - France
Grapes variety	100% Tempranillo
Production process	Grapes are pressed to create base wine, to which it is added the 'liqueur de tirage' that will kick start the fermentation process and start the formation of the bubbles. Over several months the wine will rest giving it time to develop the flavours and fine bubbles
Alcoholic content	11% vol
Residual sugars class.	Brut
Colour	Brillant straw rosé
Perlage	Abundant, fine and persistent
Taste	Fresh and fruity on the nose complemented by smooth, velvety bubbles and raspberry and red fruit flavours on the palate
Pairings	Enjoy this wine as an aperitif or with sausages, cheeses and richly flavored dishes
Serving temperature	06° - 08°C
Awards	Bronze - Harpers Wine & Spirit Design Awards

