MONTALBERA®

CUVÉE ROSÉ

Spumante Metodo Martinotti Brut

Elaborazione:
Spumante ottenuto dalla trasformazione delle nostre uve. Spumantizzazione metodo Charmat - Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. Affinamento in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale.

Colore:
Rosa tenue.

Profumo:
Bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami alla polpa di fragoline ed al petalo di rosa colto di prima mattina.

Aspetto visivo:
Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:
Molto fresco e setoso, sottile e continuo.

Bottiglia:
Spumante campana 750 g.
Limited edition.
Vetro tipo uvag.

Tappo:
Diam 30,5x48.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.
Magnum 1,5 L.

Gradazione alcolica:
Da 11,50 a 12,50 gradi.