

## "NAUFRAGAR" SpUmANte RoSè BRUt



### **Colore**

Rosa tenue con riflessi tendenti al viola chiaro

### **Profumo**

Fresco, fragrante, fruttato. Molto piacevole e semplice nella sua eleganza con evidenti sentori di floreali.

### **Gusto**

Gusto equilibrato, molto piacevole e rotondo al palato. Buon bilanciamento tra acidità e zuccheri.

### **Abbinamenti**

Ottimo da aperitivo, si abbina anche molto bene a spuntini o a piatti freddi. Buono l'abbinamento a piatti di pesce dai gusti delicati o anche con "merende" a base di salumi.

### **Come servire**

Temperatura di servizio 6-8°.

### **Conservazione**

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce. Sugeriamo di consumarlo entro 3 anni.

### **Lavorazione**

Le uve vengono vinificate separatamente con una pressatura soffice dei grappoli e vinificazione in bianco. Uniti i vini nel blend che lo compongono vengono messe in autoclave per la fermentazione di circa 6 mesi per la presa di spuma.

### **Vitigni**

Pinot Grigio 60% Chardonnay 36% Barbera 4%

### **Descrizione dati Vigna**

Vigna sita nel comune di Ottiglio (AL) ad una altitudine di circa 370 m.s.l. con esposizione Est. Il terreno ha una composizione calcareo argillosa.