

# "7 Rose" Spumante Rosè Brut



## Specifications

<b>Denomination</b>	Spumanti sparkling
<b>Kind of variety</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, spuma abbondante,
<b>Profumo</b>	Spiccato profumo vinoso,
<b>Grapes variety</b>	lambrusco Grasparossa selezionato
<b>Harvest method</b>	Fine Settembre / Inizio Ottobre
<b>Vinification</b>	Pigiatura tradizionale con macerazione a 15 ° C. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione ( presa di spuma ) in " cuve close ".
<b>Bottles per box</b>	6

## Analytic info

<b>Alcohol content</b>	11 % vol
------------------------	----------

## Information

<b>Service temperature</b>	Fresco (10-12° C.)
----------------------------	--------------------

<b>Suggested food matching</b>	E' un prodotto molto versatile, accompagna bene primi piatti saporiti, formaggi e carni in generale. Ottimo anche abbinato agli aperitivi classici ma anche aperitivi a finger food e sfisiosita'.
--------------------------------	--

<b>Description</b>	<p>La Cantina Settecani produce vini di qualita' ottenuti dalla selezione delle uve migliori provenienti dalle colline di Castelvetro.</p> <p>Questa versione spumantizzata di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop, ci propone un prodotto molto intenso, polposo, con una morbidezza voluta per adattarlo ad ogni occasione.</p> <p>Si fa ricordare per la sua intrigante fruttuosita'.</p>
--------------------	---

