

# "7 Rose" Spumante Rosè Brut



## Specifiche

<b>Denominazione</b>	Spumanti
<b>Tipo di varietà</b>	Colore rosato con perlage fine e persistente.
<b>Profumo</b>	All'olfatto spiccano sentori di rosa con una punta di speziatura.
<b>Vitigno</b>	Lambrusco Grasparossa selezionato.
<b>Raccolta</b>	Meta' / fine settembre.
<b>Bottiglie per cartone</b>	6

## Informazioni analitiche

<b>Gradazione</b>	11% vol.
-------------------	----------

## Informazioni

<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C.
--------------------------------	-------------

**Abbinamenti suggeriti** La sua spumeggiante fragranza lo rende perfetto accompagnato a crostacei e zuppe di pesce. Ottimo come aperitivo e da gustare in qualsiasi occasione e contesto.

La vendemmia leggermente anticipata, la successiva soffice spremitura dei grappoli a cui segue una lenta fermentazione, ci danno questo gradevolissimo Spumante.

**Descrizione** Di colore rosato, con perlage fine e persistente. All'olfatto spiccano sentori di rosa con una punta di speziatura. La sua spumeggiante fragranza lo rende perfetto accompagnato a crostacei e zuppe di pesce. Ottimo come aperitivo e da gustare in qualsiasi occasione e contesto.

