



BURSÔN



BRUT ROSE'

Vino Spumante di Qualità

VARIETÀ D'UVA:

100% Uva Longanesi

METODO DI PRODUZIONE:

Raccolta manuale delle uve, prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in autoclave (6 mesi), affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Di colore rosa tenue, profumo di piccoli frutti rossi, al palato fresco e di buona acidità

SERVIZIO E ABBINAMENTO:

Servire a 8° C.

Abbinamento: aperitivi, antipasti e piatti di pesce

TENORE ALCOLICO:

12° C.

TAPPO:

Sughero

VIGNETO:

In località Russi (RA), altitudine 15 m. s.l.m., esposizione sud/est, terreno di medio impasto