

SPUMANTE ROSSO

Denominazione: Mosto Parzialmente Fermentato
Tipologia: Spumante Rosso Dolce
Uve: Merlot 70%, Sangiovese 30%
Gradazione: 6%
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: Fine e delicato con note di frutta rossa e confettura.
Perlage: Fine e persistente.
Gusto: Dolce, piacevolmente fresco e con un lieve frizzantino che lo rende piacevolissimo.
Abbinamenti: Vino rosso da dessert, la sua bassa gradazione e il perlage fine e persistente lo rendono adatto a tutti qui momenti dove si vuole festeggiare, con brindisi frequenti senza paura di esagerare.