



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Brut Rosè

Veneto

Spumante | Metodo classico

Scheda Tecnica

Zona di Produzione: Lazise (VR)

Suolo: Argilloso

Vitigni: 100% Rondinella.

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.

Raccolta: Manuale

Vinificazione: Dopo la vendemmia, l'uva viene fatta riposare a contatto con le proprie bucce. Non appena raggiunto il colore desiderato, il mosto, liberato dalle vinacce, prosegue con una parziale fermentazione in recipienti in cemento a temperatura controllata a 18 °C.

Affinamento: L'affinamento avviene per un periodo di minimo 10 mesi in serbatoi di cemento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosa perlato.

Olfatto: Sentori delicati di piccoli frutti rossi.

Palato: Secco, armonico e fresco.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

E' ideale in abbinamento con il pesce, con carni bianche e risotti. Ottimo anche da bere in compagnia.

