

## SPUMANTE BRUT ROSE'

*Vino Spumante di qualità. Prodotto limitatissimo, una piccola cuve pari a poche migliaia di bottiglie. Le uve da cui proviene sono quelle tipiche della Toscana: sangiovese, canaiolo e una modesta quantità di traminer aromatico rosa.*

**Tecnica di presa di spuma:** rifermentazione a bassa temperatura e successiva breve permanenza con le fecce, mantenute in sospensione con apposito agitatore.

**Affinamento:** in bottiglia per un periodo non inferiore a tre mesi, in locali condizionati. Non necessita di particolari evoluzioni, ma col tempo assumerà una elegante e morbida tonalità ramata, segno dell'avvenuta maturazione.

**Aspetto:** spuma evanescente, persistente perlage, colore rosa chiaro; il lento salire delle minutissime bollicine determina riflessi variegati che vanno dal magenta argenteo al madreperla rosa.

**Profumo:** caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la rosa e i fiori di vite, si fa notare, leggera, la presenza del traminer.

**Sapore:** secco, vivo, equilibrato, moderatamente corposo, raffinato.

**Gradazione:** 12.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

