

ROSÉ BRUT VENEZIA DOC

Denominazione di Origine Controllata

Nata nel 2010, la DOC Venezia contempla una produzione strettamente legata alle uve dei territori di Venezia e Treviso, zone ricche di vitigni e altamente vocate alla produzione di vini straordinari conosciuti in tutto il mondo.

Vinificato in purezza con uve rosse lavorate in bianco, Rosé Brut Venezia DOC è uno spumante di grande freschezza e vivacità, che si abbina in modo naturale ad allegria e gioia di vivere!

Profumate note floreali e leggere si accompagnano al palato a piacevoli note fresche di frutta estiva. Vivace, intrigante, perfetto in ogni momento per brindare in compagnia.

DESCRIZIONE

Uve: a bacca rossa lavorate in bianco, dai territori vocati di Venezia e Treviso

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Note sensoriali: colore rosa intenso. Si apre all'olfatto con note floreali e tenui sentori di lievito, per cedere il passo a profumi di ananas e frutti di bosco. Queste sensazioni si prolungano nel palato con note fruttate, fresche e vivaci.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo per ogni occasione; indicato con antipasti di pesce, crostacei e piccoli fritti di verdure e mozzarelline.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

DATI ANALITICI

Acidità totale: 7 g/l

Zuccheri residui: 12 g/l



EAN BOTTIGLIA 75 cl



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code

