



BELLEBOLLE BRUT ROSÉ

Spumante Rosé metodo Charmat



NOME DEL PRODOTTO

Bellebolle Rosé

DENOMINAZIONE

Spumante Rosé metodo Charmat

UVAGGIO

Uve rosse da vitigni autoctoni del veronese.

ZONA DI PRODUZIONE

Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 8 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato tenue.

Profumo: note speziate con sentori floreali.

Gusto: fresco, minerale ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Ideale per antipasti e piatti dai sapori leggeri e delicati come risotti o paste a base di verdure, secondi di carne bianca, formaggi teneri e pesce.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

