



Codice Articolo	&34268
COSTARIPA BRUT ROSE' 12,5° CL 75 METODO CLASSICO	
Unità di vendita al Cliente	
Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	
Peso lordo imballo (kg)	1,6
Caratteristiche	
Denominazione: Metodo Classico V.S.Q.	Tipologia: Spumanti
Regione: Lombardia	Paese: Italia
Vitigno:	Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Dosaggio: Brut	Sosta sui lieviti: 36 mesi
Altre note	

Grado alcolico: 12,5

Da uve Chardonnay e Pinot Nero provenienti dalle terre più vocate e fresche del Garda. Pigiatura uva intera soffice e lenta. Prima fermentazione a temperatura controllata mantenendo separata ogni variabile legata all'integrità di ogni singola vigna. Il 35% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Vista : Spuma bianca e effervescenza luminosa indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Di un rosa chiaro delicatissimo, tenue, con un accenno quasi impercettibile che può nel tempo donare una sfumatura di rosa appena sfiorita. Profumo: Il bouquet è nitido, fresco ed essenziale. Profumi di piccoli frutti rossi selvatici, ribes e lampone, si accompagnano a sfumature di scorza agrumata. Sapore: Elegante nella sua armonia, carnoso e estremamente sapido. Ampio di gusto e struttura, mantiene eccellente fragranza e freschezza.