

SPUMANTE ROSÉ EXTRA BRUT SALLY'S CHOICE



Denominazione: Vino Spumante di Qualità Extra Brut Rosé

Terreno: argilloso-calcareo

Vitigni: Cinsault e Rolle

Produzione: 30hl/ha

Vendemmia: manuale in cassette da 25kg, cernita in vigna ed in cantina su tavolo di qualità.

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche d'acciaio inox.

Rifermentazione in bottiglia 36 mesi.

La particolarità del Metodo Provenzale consiste nel realizzare una seconda fermentazione in bottiglia aggiungendo del mosto d'uva (vermentino) conservato precedentemente freddo.

Nessuna liquer-d'expédition viene aggiunta prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione: color pesca chiara con bollicine fini e delicate che rivela note di agrumi e frutti a polpa gialla, note di brioche e spezie. Le bollicine fresche conferiscono una bella mineralità.

Abbinamenti gastronomici: Foie-gras ai fichi, carpaccio di capesante allo zafferano, bavarese alle pesche

Temperatura di servizio: 6°/8° C.

Gradazione alcolica: 13% Vol.