








Rosato


Piemonte DOC

11% alc. vol

	Barbera, Dolcetto	
	Piemonte	Piedmont
	Terreni calcarei e argillosi, che danno origine a vini morbidi, intensi, dalle sensazioni olfattive complesse.	Calcareous and clayey soils, which give soft, intense wines, with complex olfactory sensations.

	Uno dei principali vantaggi dell'utilizzo del Metodo Martinotti è la conservazione degli aromi varietali aromatici dell'uva. I vini vengono posti in una grande vasca pressurizzata, dove gli zuccheri naturali e il lievito creano una fermentazione secondaria regalando bollicine delicate e spumose.	One of the key benefits to using Martinotti Method is the preservation of the aromatic and pure varietal aromas of the grape. The wines are placed in a large pressurized vat, where the natural sugars and the yeast create a secondary fermentation giving you delicate, frothy bubbles.
---	--	--

	Questo spumante ha un bel colore rosa tenue e un perlage fine. Il bouquet esprime delicatamente note di fiori e frutta rossa croccante.	This sparkling wine has a beautiful pale pink color and a fine perlage. The bouquet delicately expresses notes of flowers and crisp red fruit.
---	---	--

	Da gustare come aperitivo o da antipasto a secondi piatti di pesce o carni bianche. Servire a 6-8°C.	Enjoy as an aperitif or from as appetizers to main dishes of fish or white meat. Serve at 6-8°C.
---	--	--



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8056457510489



640 g



8,7 kg



80
ct/pallet



8056457510533

