

GIACOBAZZI

METODO CLASSICO
SPUMANTE BRUT - ROSÉ



GIACOBAZZI

MODENA



🇮🇹 **Tipologia:** Metodo Classico - Brut Rosé - 36 mesi sui lieviti

Uvaggio: 100% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione: Sorbara in purezza e rifermentato naturalmente in bottiglia secondo il Metodo Classico. Vendemmia manuale dei grappoli migliori dei nostri vigneti. Le bottiglie riposano in cataste per minimo 36 mesi durante i quali affinano sui lieviti.

Caratteristiche: Rosa cipria con un perlage fine e persistente. Regala fragranti sentori di frutti di bosco e di rosa. Ha buona freschezza, sprint sapido e una delicata persistenza.

Temperatura di Servizio: 6-8 °C

✳️ **Type:** Classic Method - Brut Rosé - 36 Months on yeasts

Grapes: 100% Lambrusco di Sorbara

Vinification: Sorbara grapes and fermented naturally in the bottle according to the Classic Method. The best bunches are selected and hand picked from our vineyards. After a soft crushing and the first fermentation, the bottles lay in stacks for at least 36 months.

Characteristic: Blush pink with a fine and persistent perlage. It gives fragrant notes of wild strawberry and rose. It has good freshness, savory sprint and a delicate persistence.

Service Temperature: 6-8 °C