



METODO CLASSICO

Rosé

CLASSIFICAZIONE: Brut Rosé

UVE: 100% Lambrusco di Sorbara

ALCOOL: 12,5%

COLORE: Rosa cipria con perlage fine e persistente

PROFUMO: Note di rosa fragolina e pane appena sfornato

GUSTO: Ha buona freschezza, slancio sapido e delicata persistenza

VINIFICAZIONE: Uve Sorbara e rifermentate naturalmente in bottiglia secondo il Metodo Classico. Dai nostri vigneti vengono selezionati e raccolti a mano i grappoli migliori. Dopo una pigiatura soffice e la prima fermentazione, le bottiglie riposano in cataste per almeno 36 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Può essere servito come aperitivo o può accompagnare piacevolmente anche tutto il pasto, in particolare piatti a base di pesce

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





METODO CLASSICO

Rosé

CLASSIFICATION: Brut Rosé - 36 Months on yeasts

GRAPES: 100% Lambrusco di Sorbara

ALCOHOL: 12.5%

COLOR: Blush pink with a fine and persistent perlage

PERFUME: Wild strawberry rose and freshly baked bread notes

TASTE: It has good freshness, savory sprint and a delicate persistence

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.

SERVICE TEMPERATURE: 6-8 °C

GASTRONOMIC PAIRINGS: It can be served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly along seafood dishes

