

MENEGOTTI



BIANCOSPINO ROSÉ

VITIGNO:

CHARDONNAY 40%, GARGANEGA 40%,
CORVINA 20%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA
CON ALMENO 6 MESI DI PERMANENZA SUI
LIEVITI, 2 MESI IN BOTTIGLIA DOPO LA
SBOCCATURA.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

AROMA FLOREALE CHE RICORDA I FIORI
BIANCHI. ROSÉ ELEGANTE, TENUE E BRILLANTE,
ALL'AROMA FLOREALE SI AGGIUNGONO NOTE
SPEZIATE, BUONA STRUTTURA,
PERLAGE SOTTILE.

ABBINAMENTI:

COME APERITIVO, CON ANTIPASTI, PRIMI
PIATTI DI PESCE, PESCE ALLA GRIGLIA O CON
SALSE E CON CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:

11,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

DENOMINAZIONE:

VINO FRIZZANTE

