TERRE DEI CASAI



VINO SPUMANTE ROSÈ EXTRA DRY

L'eleganza di un calice fresco e profumato.

Ottenuto tramite pressatura e separazione dalle vinacce dopo poche ore per assumere la giusta tonalità, il mosto viene fatto **fermentare a bassa temperatura in autoclave** con presa di spuma naturale.

Ideale per **spuntini in compagnia e portate leggere e sfiziose.**

Colore: netta la tonalità rosa vivo deciso
Profumo: bouquet elegante con sentore di fiori primaverili e di piccola frutta rossa
Sapore: vino piacevole, sapido, dibevuta accatticante per la sua leggerezza

Vitigno
Uve rosse

Grado alcolico
11,5% vol

Servire a
10° C

*Formato disponibile in collina: cartoni da 6 bottiglie