

# Soleone Rose' brut

## TIPOLOGIA

Vino spumante brut

## UVE

100% Sangiovese

## VIGNETI

Tenuta Poggio al Sole di Montalcino (SI)

## VENDEMMIA

Manuale

## VINIFICAZIONE

In rosa

## SPUMANTIZZAZIONE

Metodo charmat 90 gg in autoclave a Valdobbiadene

## NOTE SENSORIALI

Le tenui sfumature rosa sono esaltate dalla brillantezza e vivacità delle bollicine, fondendosi perfettamente in una ricchezza di profumi come la fragola, il lampone e la rosa. Al palato la sapidità tipicamente mediterranea non sovrasta mai l'insieme ma, anzi, ne consolida la naturale freschezza in un perfetto equilibrio.

## ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce anche fritto.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

4/6 °C

## GRADO ALCOLICO

12 %.

## ZUCCHERO RESIDUO

3 g/l

## FORMATO BOTTIGLIE

0.75 l

