Spumante Brut

“SARAH ROSÈ”

Sarah Rosé è un omaggio alla prima donna della della quarta generazione: Sara.

Ottenuto con metodo Charmat lungo di 6 mesi, Il perlage fine e persistente accompagna profumi eleganti di rosa fresca e pesca matura, un bouquet che evoca dolcezza e armonia.

Al palato è morbido, vivace, sorprendente: un vino che racconta freschezza e delicatezza.

Perfetto per aperitivi raffinati, piatti leggeri, momenti romantici, è uno spumante che sa trasformare ogni attimo in un ricordo gentile.

Una carezza in forma di vino, un brindisi alla femminilità che continua la storia.

Servire a 6-8°C

- Resa per ettaro: 125 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasche d’acciaio
- Affinamento: 6 mesi sui lieviti, seguito da 6 mesi in bottiglia