

CASANOVA



Spumante rosè metodo classico

brut



Classificazione: Casanova Rosé Spumante Brut Metodo Classico

Provenienza: Cessalto Area

Uve: 100% Raboso del Piave

Sistema di allevamento: cordone libero

Resa massima per ettaro: 80 q.li per ettaro

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice con uva intera

Presatura di spuma: metodo classico, 36 mesi sui lieviti

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Zuccheri residui: 6 gr/ litro

Vista: rosa antico con un'elegante perlage

Olfatto: crosta di pane, pan brioche che continuano nel lampone e nella susina

Gusto: intensa freschezza che riporta in bocca gli aromi olfattivi di frutti rossi

Abbinamenti: Prodotto re dell'aperitivo. La sua complessità ben si sposa con ricercati finger food a base di pesce

Formati disponibili



0,75 l



1,5 l