

## ROSÉ SPUMANTE BRUT



### IN VIGNA

La vendemmia è precoce, per conservare la freschezza acida e gli aromi, e le uve sono state pressate in maniera soffice, utilizzando solo il mosto fiore.

Il Rosé Bosco del Merlo è ottenuto da uve a bacca rossa.

### IN CANTINA

La fermentazione del mosto è avvenuta alla temperatura di 15°C per esaltare le note fruttate. Per la presa di spuma si è scelto il Metodo Charmat, con frequenti battonage, per esaltarne la finezza e la fragranza. Segue quindi un adeguato periodo di affinamento in bottiglia per accentuarne l'equilibrio e la morbidezza.

### IN DEGUSTAZIONE

Questo vino si distingue per il suo colore rosa delicato, con tenui riflessi aranciati e un perlage fine e persistente, molto piacevole alla vista e al palato, un profumo fresco e floreale. Il sapore è secco e persistente, con una grande freschezza.

### PLUS

Un vino fragrante e profumato, simbolo del convivio e della bella stagione.

### ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e vino da conversazione, Rosé brut Bosco del Merlo è ottimo a tutto pasto per accompagnare gli antipasti, i piatti leggeri della cucina mediterranea, i piatti di pesce e le verdure.

Degustare a 8/10 °C

#### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 110 mg/l (-53% limite legale)
- Zuccheri: 8,5 gr/l
- Acidità: 6
- PH: 3,20