

T E N U T A



ROSA BRUNA

SPUMANTE BRUT ROSE'

Lambrusco Grasparossa di
Castelvetro D.O.P. **BIO**

UVE/GRAPES:

100% Lambrusco Grasparossa di
castelvetro

COLORE/COLOUR:

Rosa vivace brillante/bright pink.

TERRENO:

Argilloso, ciotoloso/Clayish

TEMPERATURA DI SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE :

6 – 10 °C

VENDEMMIA/HARVEST:

Manuale in cassetta/ manual
harvesting in wooden box

ETÀ DEL VIGNETO/VINEYARD AGE:

Oltre 45 anni/over 45 years

CONTATTO

TELEFONO:
059 790169 - 335 8181844

SITO WEB:
vinigalvanasuperiore.com

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
info@vinigalvanasuperiore.com

PROFUMO/AROMA:

Delicato con accesi sentori floreali, accompagnato da note dolci e avvolgenti.

Delicate with bright hints of floreal, accompanied by sweet and enveloping notes

GUSTO/TASTE:

In bocca ha un ingresso fresco deciso, elegante e armonico, in coerenza con il naso trasmette una buona sapidità, lascia un finale rotondo.

In the mouth it has a fresh it a decisive entrance, elegant and harmonious, in coherence with the nose it transmits a good flavor, leaves a rounded closure.

VINIFICAZIONE/VINIFICATION:

Raccolta manuale in cassetta, refrigerazione dei grappoli, leggera macerazione in pressa, affinamento in acciaio, presa di spuma in autoclave per 4/6 mesi.

Manual harvesting in the box, refrigeration of the bunches, soft maceration in the soft press, refining in steel, second fermentation in autoclave for 4/6 months.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI/FOOD PAIRINGS:

Grazie alla sua tipica freschezza è un vino versatile, Rosa bruna è un lambrusco ideale come aperitivo e con fritto misto all'italiana.

Thanks to its typical freshness it is a versatile wine, Rosa bruna is an idaeal wine for happy hour and with italian fritto misto.