VINI COLOMBO

Butterfly Rosé

Classificazione
Vino spumante di qualità Pinot Nero,
Metodo Classico Brut.

Uvaggio
Pinot Nero

Zona di produzione
OltrePò Pavese

Vendemmia
3° / 4° Decade di agosto

Vinificazione
Mediante spremitura soffice separiamo subito le bucce dal mosto. I vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, maturano fino alla fine della primavera successiva per raggiungere la creazione della cuvée. Questa particolare tecnica conferisce allo Spumante il carattere tipico dei vini di qualità della nostra terra.

Profilo sensoriale
Vino di grande espressione con perlage fine e elegante. Un vino complesso, cremoso, vellutato, fresco e persistente.

Tiraggio
Da marzo a giugno

Permanenza sui lieviti
24/36 mesi

Abbinamenti
Elegante aperitivo, indispensabile per le grandi occasioni, si accosta bene a piatti di crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio
Degustare a 6°/8°

Confezionamento
Scatola da 6 bottiglie con posizionamento orizzontale

Gradazione
12,5% ALC. VOL.

Strada per Marciaga, 30 - 37016 Garda (VR)
info@vinicolombo.it