



**CANTINA del CASTELLO**



*ROSÉ BRUT*  
**ROSÉ BRUT IGT**

**VINO ROSATO SPUMANTIZZATO. PIACEVOLE, RINFRESCANTE E FRUTTATO. PERFETTO DA APERITIVO.**

Colore rosa corallo. Al naso spiccano sentori fruttati di fragola e pesca con note floreali. Al palato è fine, fresco e di grande equilibrio. Perlage fine e persistente.

#### **CLASSIFICAZIONE**

Spumante

#### **VITIGNO**

Corvina 100%

#### **ZONA DI PRODUZIONE E ALLEVAMENTO**

Vigneti situati nell'area della Valpolicella DOC con elevazione di 150-200 metri sopra il livello del mare; sistema di allevamento: Pergola veronese semplice.

#### **SUOLO**

Di origine calcarea.

#### **VINIFICAZIONE**

Vendemmia: raccolta manuale a settembre; macerazione sulle bucce per circa 8 ore, e successiva fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata; affinamento e rifermentazione: Metodo Charmat con rifermentazione in autoclave. In bottiglia 1 mese.

#### **ABBINAMENTO**

Da aperitivo a dessert: si sposa bene con formaggi, affettati o antipasti, raccomandato con menu a base di pesce o pietanze delle grigliate estive.

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

4-6°C

#### **FORMATO**

750 ml