LAMPATO
Rosè Spumante Brut

ROSÈ SPUMANTE BRUT

Provenienza: vigneti aziendali della famiglia LAMONACA - PATRICELLI.
Vitigni: Uve cultivar montepulciano.
Epoca di raccolta: prima decade di agosto.
Modalità di raccolta: in cassetta con selezione dei grappoli.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosa ciliegia, perlage fine e persistente.
Profumo: bouquet intenso di ciliegia e lampone con lievi sentori di lieviti.
Sapore: spiccata acidità, fresco, armonico e persistente; retrogusto di fragola.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Zuccheri: 12 g/l
Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, risotti e carni bianche. Delizioso con dolci a base di frutta e panna.
Temperatura di servizio: 6°/8°C
Formato: 75 cl