

ABBAZIA ATMOSPHERE BRUT ROSÉ



PRODOTTO

Categoria: Vino spumante rosé

Uve principali: Cuvée di vino bianco e rosé

Vinificazione: Vinificazione in bianco e metodo Charmat (Martinotti) per almeno 30 giorni

Affinamento: Esclusivamente in serbatoi inox

Vendemmia: 100% manuale

Terreno: Terreni prevalentemente di origine alluvionale, caratterizzati da una tessitura argilloso-limosa

Origine del prodotto: Italia

VALUTAZIONE SENSORIALE

Colore: Rosa ciliegia tenue con riflessi brillanti. Perlage fine e persistente

Profumo: Secco, fine e delicato, con note di fiori bianchi

Gusto: Fresco e vivace; al palato è fine ed elegante, con un finale rinfrescante

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: Conservare in posizione verticale in un luogo asciutto, fresco e buio. Non adatto all'invecchiamento; si consiglia di berlo giovane.

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto, come base per cocktail o da solo

Temperatura di servizio: 8-10 °C. Servito a questa temperatura, il vino esprime al meglio la sua complessità aromatica e l'equilibrio al palato.

Bicchieri consigliati: Lo Spumante Brut si apprezza al meglio in un calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. netto	Alcol vol.	Zuccheri g/l	Acidità totale g/l	Peso bottiglia	Codice doganale	Codice a barre
750 ml	11%	6-11	5-7	1,36 kg	22041098	8001592004690