



ROSES ROSES BRUT

Metodo Classico

Il Roses Roses Brut nasce da una cuvée di Corvina Veronese (50%), Rondinella (40%) e Lagrein (10%).

La vendemmia avviene con selezione manuale delle uve riposte in piccole cassette da 17 kg.

È caratterizzato da grande freschezza che si avverte già al colore rosa tenue. Spicca una fragranza di piccoli frutti, ben avvertibili al naso.

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

80 q.li./ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

55%

CUVÉE

50% Corvina Veronese, 40% Rondinella, 10% Lagrein.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo 1 anno.

GRADO ALCOLICO MINIMO

12% vol.