

# ROSESROSES 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.