



## METODO CLASSICO ROSE' EXCELLENT MILAZZO

**VINIFICAZIONE:** le uve rosse vengono diraspate e dopo una breve macerazione a freddo per alcune ore vengono pressate. le uve bianche sono pressate a grappolo intero. il mosto fiore viene fermentato a temperatura controllata. l'affinamento delle basi spumante avviene in acciaio

**UVE:** Particolari selezioni di un antico biotipo di Calabrese comunemente conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa supportata dall'apporto aromatico di alcune selezioni di biotipi di Chardonnay

**COLORE:** rosa con riflessi color salmone. Il perlage è finissimo e persistente

**PROFUMO:** di frutto rosso di tipo esotico in cui si distinguono litchi e fragola

**GUSTO:** al palato risulta cremoso e dolce, valorizza le note aromatiche e pasticceria favorendo una complessità trasversale.

**ABBINAMENTI:** Ideale con insalate di frutta, dolci e torte fruttate

**MOMENTO PER DEGUSTARLO:** Ottimo come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5 %





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – [info@rignonisrl.it](mailto:info@rignonisrl.it)