

LAMBERTI Spumante Extra Dry Rosé

VARIETALES: Pinot Noir

D.O.: Veneto

Descripción:

Un vino rosado espumoso con un matiz distintivo de brillante y delicado color rosa, un cuerpo rico y elegante que realza la intensidad notas afrutadas. Viñedos ubicados en la región de Veneto.

Elaboración:

Las uvas son estrujadas y prensadas suavemente, e inmediatamente separados de las pieles para evitar una pigmentación excesiva de los mosto de primer prensado. Después de la fermentación primaria en un temperatura controlada, el vino base se fermenta en un tanque de presión.

Nota de Cata:

COLOR: Tono rosa antiguo con perla fina y persistente

AROMA: una floral penetrante nariz

BOCA: Paladar fresco y afrutado.

MARIDAJE: Antipasti, entrantes de delicados sabores, carnes blancas y a base de frutas.

