



TENUTA
VILLA ROVERE

Eh già!!!

Spumante Charmat con 4 mesi di presa di spuma

Base: Chardonnay - Sauvignon Blanc

Naso: Agrumi freschi di frutta tropicale

*Palato: Vibrante pulito e fresco sapientemente arrotondato
ha un retrogusto secco e verticale*

Abbinamento: da aperitivo e tutto pasto.

Pesce crudo, primi e secondi a base di verdure di stagione

UVAGGIO: scelta delle migliori uve precoci a bacca bianca

DENOMINAZIONE: Vino spumante brut

AREA DI PRODUZIONE: Romagna

VENDEMMIA: Seconda/terza settimana di agosto

*VINIFICAZIONE: pressatura soffice a grappoli interi e successiva
fermentazione in acciaio a basse temperature (16°C).*

Affinamento sui lieviti di 4 mesi.

GRADAZIONE: 12,00 % VOL circa

ZUCCHERI RESIDUI: 7 gr/l

