



Spark Rosé 2014 Brut Sparkling Wine Traditional Method

Розе пенливо вино добиено со фузија на внимателно одбрани гроздови од врвните сорти на грозје: Pinot Noir (15%), Montepulciano (20%) и Sangiovese (65%). Виното се одликува со нежна и префинета бледорозеникава боја, како и со деликатност која се открива во сјајот на нежните меурчиња. Овој brut е добиен со традиционален метод на двегодишно созревање на виното на фин талог во шише (en tirage), со што се создава моќно и созреано буке кое пленува со впечатливи овошни ароми на свежа малина и јагода, надополнети со зачински ноти на печен лешник. Елегантниот и полн вкус совршено е избалансиран со овошни тонови, минерални поттонови и цитрусна свежина која овозможува долготраен послевкус.

Уживајте во ова пенливо вино како аперитив, или во комбинација со свежо овошје или избрани сирења.

Препорачана температура на послужување: 6-9°C

Алкохол: 11.5%by Vol.

Дегрожирано: Август 2016