

Aster Rosè

Vino Spumante Extra Dry



Tipologia: Vino Spumante Extra Dry

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigni: uve a bacca nera

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica del mosto

Maturazione ed affinamento: dopo la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in autoclave col metodo Charmat

Caratteristiche organolettiche: colore rosato brillante; bouquet delicato, profumo aromatico; gusto fine ed elegante, delicata tannicità

Longevità in bottiglia: da consumarsi al meglio nei due anni successivi dall'immissione al consumo

Temperatura di servizio: 6/8°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata