

Sebastian Brut Rosé

Vino spumante

Il Sebastian Brut Rosé è ottenuto da vitigni a bacca rossa. Dopo la vendemmia si effettua una spremitura soffice ed una lieve macerazione a bassa temperatura per estrarre dalle bucce parte del colore. Segue una vinificazione a bassa temperatura e a seguire la seconda fermentazione del vino in autoclave con affinamento sui lieviti per alcuni mesi. Questo permette di ottenere uno spumante dall'ampio bouquet di profumi freschi e avvolgenti, e dalla struttura vibrante.

Note degustative

VITIGNI	Varietà a bacca rossa.
VISTA	Rosa tenue con riflessi brillanti.
OLFATTO	Pompelmo rosa e melograno; ossigenandosi emergono fiori di pesco, piccoli frutti di bosco e ginger.
GUSTO	Equilibrio perfetto tra la componente fresco sapida e la dolcezza morbida del frutto rosso in un romantico incontro tra morbidezza e croccantezza.
VOL. ALCOLOMETRICO	12,5%
TEMP. DI SERVIZIO	6 - 8° C
ABBINAMENTI	Eccellente come aperitivo, si esalta sui piatti dalla cromaticità rosata, come gamberi, scampi, salmone e astice o la pasta al pomodoro. Da provare con carne salada e, chiaramente, la pizza.

