



Брют Розе

Шампанизирани вина
Класически Метод

Сортов състав:

Пино Ноар 100%.

Цвят:

Прелестен бледо розов цвят с фини перли в непрекъснат поток.

Аромат:

Отличава се с финес, елегантност и цветисти нотки (на дива роза).

Вкус:

В устата ефервесцентността създава усещане за сочност и свежест. Вкусът е отлично балансиран, благодарение на добрия дозаж и абсолютно точното ниво на киселините. Едно очарователно вино с продължителен послевкус.

Отлежаване:

Минимум 24 месеца с дрождите.

Съчетание с храни:

Консумира се като "welcome drink", със сурови морски деликатеси, интензивни зрели сирена /пармиджано/ или самостоятелно.

Най-добра температура за сервиране:

6° - 8° C.



Винарска изба Едоардо Миролио

Нова Загора Еленово, 8943

тел: +359 44 500 411

тел: +359 44 500 437

факс: +359 44 500 432

E-mail: info@emiroglio-wine.com