



Brut Rosé

Spumante Metodo Classico

Composizione:

100% Pinot Noir.

Colore:

Rosa tenue, con bollicine fini e persistenti.

Profumo:

Elegante e fine all'olfatto con leggere note floreali che ricordano la Rosa selvatica.

Gusto:

Un grande vino dalla personalità certa, dove spessore e armonia si identificano nell'eccellente eleganza dell'equilibrio. L'elegante cremosità sa sorprendere in un dinamismo che trascina fino al maestoso, avvolgente finale che sembra non finire mai.

Affinamento:

Minimo 24 mesi sui lieviti.

Abbinamenti:

Consigliamo di servirlo come aperitivo oppure come accompagnamento a pesce crudo, o formaggi stagionati (parmigiano).

Temperatura di servizio:

6° - 8° C.



Edoardo Miroglio Wine Cellar

Nova Zagora Elenovo, 8943

Tel: +359 44 500 411

Tel: +359 44 500 437

Fax: +359 44 500 432

E-mail: info@emiroglio-wine.com