



Spumante Brut Rose' Baracchi

Vitigni:	Sangiovese 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cortona (Arezzo)
Tipologia:	Rosato Spumante
Vitigno:	Sangiovese

Perlage fine, elegante e persistente. Colore rosato buccia di cipolla. Intenso e affascinante al naso, dove emergono note di piccoli frutti rossi e sfumature floreali e minerali. Fresco, persistente e dal finale fruttato e minerale. Primo metodo classico da uve sangiovese. Le uve vengono raccolte in anticipo, intorno a fine agosto, al fine di mantenerne la freschezza. La vinificazione in rosato prevede un contatto di 6-8 ore sulle bucce. 24 mesi sui lieviti. Un jolly per le grigliate di pesce.