IT EN



Bacio della Luna

Cuvée Rosé Brut

Vinificazione

Le uve bianche intere vengono pressate delicatamente. Il mosto ottenuto, dopo una prima decantazione, viene trasferito in serbatoi a temperatura controllata, dove viene conservato fino al momento dell'utilizzo per la produzione di vino spumante.
Le uve rosse, invece, dopo la pigiatura vengono inviate ai vinificatori per una breve macerazione, processo che esalta il profilo aromatico.
Successivamente, il mosto bianco viene miscelato con una piccola percentuale di vino rosso e arricchito con lieviti selezionati. La cuvée così ottenuta viene trasferita in appositi autoclavi per la presa di spuma, durante la quale si preservano ed esaltano gli aromi tipici della vendemmia.
Una volta raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, la fermentazione viene interrotta tramite refrigerazione. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

Caratteristiche

Molto fresco e ben equilibrato, si distingue per il delicato colore rosa pallido e un perlage fine e persistente.
Presenta un aroma fruttato con lievi note di violetta. Al palato è fresco ed effervescente, con buona struttura e il giusto tocco di sapidità.

Abbinamenti

Ideale con antipasti, primi piatti e formaggi dal sapore delicato.

Glera, Pinot Nero	**Veneto, Friuli Venezia Giulia**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 11 g/l**