



NOVEBOLLE

ROMAGNA DOC VINO

SPUMANTE BRUT ROSATO

SANGIOVESE



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Il processo inizia con una pressatura delicata delle uve, seguita da un breve periodo di macerazione per estrarne sapori e aromi. La fermentazione primaria avviene quindi utilizzando lieviti accuratamente selezionati per trasformare gli zuccheri in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato per separarlo dai sedimenti.

La fase successiva prevede la rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat, dove il vino subisce una fermentazione secondaria con lieviti selezionati a una temperatura controllata di 16 °C per 30 giorni, contribuendo alla sua effervescenza.





Infine, il vino viene filtrato per garantirne la limpidezza e la stabilità prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa pallido. Morbido e ben equilibrato, con un perlage fine e persistente. Profumo fruttato con delicati sentori di rosa.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai piatti a base di pesce.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C	 ALCOOL 12,5	 VARIETA' D'UVA Sangiovese	 ZUCCHERI RESIDUI 8 g/l
--	---	--	--