



## Annalisa Spumante Rosato Brut

*Area di coltivazione:*

Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare affacciata sul Lago di Garda orientale.

*Tipologia del terreno:*

Origine morenica, con una buona presenza di argilla.

*Vinificazione:*

Vendemmia in settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura di 12-14°C.

*Affinamenti:*

Metodo Charmat, lungo di circa 90 giorni.

*Colore:*

Rosa corallo brillante, note aranciate nell'invecchiamento.

*Bouquet:*

Profumi freschi e fruttati, spiccano aromi di crosta di pane e fragola.

*Gusto:*

Fresco e sapido, perlage molto fine e persistente che rende questo vino molto interessante.

*Mantenimento:*

Mantiene le sue caratteristiche per più di 5-6 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi,  
pesce, pizza e carni  
bianche.



13,00 % Vol



Servire a 6 - 8 °C



Corvina  
Rondinella  
Molinara