



FAIVE

Spumante Rosé Brut

Ottenuto con la tecnica del salasso da uve Merlot e Cabernet Franc provenienti da vigne coltivate in Friuli. Uno spumante di immediata schiettezza, fresco, gioiale, morbido e persistente, perfetto per accompagnare i piatti più disparati, dagli antipasti saporiti ai primi piatti di carni rosse e bianche, zuppe di pesce e di verdure. Un inno alla spensieratezza.

vitigno

Merlot e Cabernet Franc provenienti da vigneti del Friuli.

vinificazione

Breve contatto bucce-mosto per ottenere il colore; prima fermentazione in vasche di acciaio e presa di spuma in autoclave.

tipologia

Brut Rosé

Annata: vino con annata

note sensoriali

Delicato colore di petalo di rosa e naso caratterizzato da profumi di piccoli frutti rossi con note minerali e floreali. Al palato è gradevolmente fresco e secco, con una polpa morbidiamente tannica e una spuma persistente.

abbinamenti

Salumi e formaggi, piatti a base di carne e funghi, zuppe di pesce e di verdure. Eccezionale con la parmigiana e il vitello tonnato.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

12% Vol