

# LOVE

## VINO SPUMANTE ROSATO BIOLOGICO



**Storia:** questo spumante è ottenuto da uve rosse attentamente selezionate e raccolte a mano in Sicilia. Si caratterizza per un fine e persistente *perlage*

**Denominazione:** vino spumante EXTRA DRY

**Metodo di Produzione:** biologico

**Varietà delle uve:** 100% Nerello Mascalese

**Vinificazione:** pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione che viene svolta seguendo il metodo Charmat al fine di ottenere eleganti bollicine

### DATI ANALITICI

**Alcol:** 11,5% Vol.

**Zuccheri residui:** 12 g/l

**Acidità:** 6,20 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

**Colore:** rosa cerasuolo

**Aroma:** frutti rossi, agrumi, fresco

**Gusto:** secco ma non aggressivo, dal piacevole finale

### ABBINAMENTI

Aperitivo, piatti di carni bianche ma anche frutti di mare.