



AZIENDA
AGRICOLA
SBAFFI

VINO SPUMANTE

CASTELLARE SBAFFI APOSTROFO ROSA

BRUT MILLESIMATO

Grado alcolico: 12,5% vol

Uve: 80% Vernaccia nera grossa, 10 % Sangiovese,
10 % Moscato bastardo.

Vinificazione:

Macerazione breve del mosto con le bucce e successiva **pressatura con il torchio tradizionale in legno Laverda**. Rifermentazione in bottiglia **18 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione: 1.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore rosa brillante con riflessi rosso solferino**. Al naso si riscontrano intensi **aromi floreali e di frutta rossa** (ciliegia, amarena, ribes e lampone), in bocca poi rivela un **gusto ampio, persistente, con retrogusto di mandorla verde**.

Ideale per un consumo **a tutto pasto**, ma non si abbina con i dolci. Valorizza gli insaccati in particolare i **salumi fabrianesi** e tutte le pietanze a base di carne.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.

www.aziendaagricolasbaffi.it

