



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](http://www.aziendaagricolasbaffi.it)

