



AZIENDA
AGRICOLA
SBAFFI

VINO SPUMANTE

CASTELLARE SBAFFI ROSÉ

EXTRA BRUT MILLESIMATO

Grado alcolico: 12,5% vol

Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vinificazione:

Avviene attraverso la **macerazione breve** del mosto con le bucce e successiva pressatura con il **torchio tradizionale** in legno Laverda (rosato all'italiana). Rifermentazione in bottiglia **48 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione: 1.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un colore **rosa intenso**, quasi **chiarretto**. Il perlage è intenso, cremoso ed elegante con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontrano intensi aromi di **frutta rossa** come ribes, mora, lampone e una nota balsamica di eucalipto e peperone. Al gusto molto **ampio, persistente e largo**.

Adatto a un consumo a **tutto pasto** ma non con i dolci. L'abbinamento valorizza i **salumi fabrianesi** e i piatti a base di **carne** soprattutto alla **griglia**.

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

www.aziendaagricolasbaffi.it

Contiene Solfiti.

LAR
GO

