

CASTELLARE SBAFFI ROSÉ

EXTRA BRUT
MILLESIMATO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon che subiscono una **macerazione breve** del mosto con le bucce e successiva **pressatura soffice** (rosato all'italiana). Rifermentazione in bottiglia di minimo **60 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:

2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un colore **rosa intenso**, quasi **corallo**. Il perlage è cremoso ed elegante con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontrano spiccati aromi di **frutta rossa** e una nota balsamica di eucalipto e pepe verde. Al gusto è molto **ampio** e lascia **lunghe e variegati ricordi**.

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

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

