

CASTELLARE
SBAFFI

APOSTROFO
ROSA

BRUT MILLESIMATO

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve di Vernaccia nera grossa e Sangiovese che subiscono una macerazione breve del mosto con le bucce e successiva **pressatura soffice** (rosato all'italiana). Rifermentazione in bottiglia di almeno **24 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:
2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore rosa leggero**.

Al naso si riscontrano **aromi floreali e di frutta rossa** (ciliegia, amarena, ribes e lampone), in bocca si rivela pronto con subitane freschezza lasciando un ricordo di **mandorla verde**.

Ideale per un consumo **a tutto pasto**, ma non si abbina con i dolci. Versatile sia per pietanze di carne che frittura e crudità di pesce.

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

