



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

naturae



Rosato Frizzante Veneto



VARIETÀ

Merlot



TEMPERATURA

8-10° C

Vigneti: Breganze Area

Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat

Colore: rosato cerasuolo e brillante

Bouquet: elegante con sentori di fragola e viola

Sapore: di buona struttura, equilibrato

Grado alcolico: 11% vol

ABBINAMENTI



Tutto pasto