



MILLE BOLLE **ROSÉ BRUT**

Mille Bolle, vino dal carattere forte ma versatile, fa valere le proprie eccellenti qualità

in ogni occasione conviviale.

Classificazione: Rosato Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto.

> Pinot Nero, Merlot, Raboso. Vitigni:

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a

temperatura controllata ed in presenza di lieviti

selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia.

> Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e

> > della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosato brillante.

Profumo: Profumo intenso con sentori di piccoli frutti

rossi e note floreali di rosa e violetta.

Sapore: Fresco, sapido, di buona persistenza e con un

fine perlage.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,8 - 6,0 g/l

Residuo Zuccherino: 9 - 11 g/l

Temperatura di

7 - 9 °C servizio:

Abbinamenti Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti

leggeri, primi piatti, carni bianche e grigliate di consigliati:

pesce.

Riconoscimenti: 2022 - Decanter - Bronze Medal

2018 - I.W.C. - Bronze Medal 2018 - Decanter - Commended