



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.

Vitigni: Pinot Nero, Merlot, Raboso.

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 con un finale asciutto.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,8 - 6,0 g/l

Residuo Zuccherino: 10 - 12 g/l

Temperatura di servizio: 7 - 9 °C

Abbinamenti consigliati: Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, primi piatti, carni bianche e grigliate di pesce.

Riconoscimenti: **Bronze Medal - IWC 2018, 83 Points - Mundus Vini 2018, Commended - Decanter 2018**