

**MILLE BOLLE
ROSATO BRUT
VINO SPUMANTE**

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
Zuccheri residui: 11 - 13 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: 83 Points - Mundus Vini 2018
Commended - Decanter 2018
Bronze Medal - IWC 2018

MUNDUS vini

