

# Brut Rosé



# TIPOLOGIA

Vino Spumante Trentodoc

# **₩** VITIGNO

Chardonnay, Pinot Nero

# AFFINAMENTO SUI LIEVITI

18 – 24 mesi

# **↓**° TEMPERATURA

6/8°C

### COLORE

Fascinoso nel color rosa ambrato, timbro cromatico che invita a scoprirne altrettanti sentori.

### PROFUMO

Al naso è preciso e con una vivacità subitanea, che rende facile la percezione del frutto, fragranze di ribes, fragole e rabarbaro con l'inconfondibile carattere del lampone.

# GUSTO

Al palato si offre con sorso succoso, appagante, tra stimoli dove trovi il thè o infusi da frutti di marasca, pure di erbe come la melissa. Brioso e un corpo vinoso quanto vellutato.

# **▲** ABBINAMENTI

Adatto ad antipasti all'italiana e cucina orientale, con zuppe di funghi e verdure, pasta e risotto, in abbinamento a formaggi freschi e salumi, gradevole anche con antipasti di pesce.

### L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE

1976

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO

120 000

¥ TERRITORIO

14 Ha

### ₩ VITIGNI

Chardonnay / Pinot grigio / Marzemino / Teroldego / Cabernet sauvignon / Cabernet Franc / Moscato rosa / Pinot Nero / Pinot Bianco



# www.letrari.it











