

# **SFUMO'**

**Denominazione: VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY**

**Sistema di allevamento: Guyot**

**Tipologia di terreno: argilloso.**

**Vendemmia: quarta settimana settembre**

**Vinificazione: Vendemmia rigorosamente manuale, pressatura soffice, dopo la fermentazione il mosto verrà conferito ad una cantina, dove verrà spumantizzato con il metodo Charmat/Martinotti.**

**Descrizione: Colore rosa tenue, note fruttate e leggermente salmastre.**

**Al palato si rivela fresco e ben bilanciato, richiamando frutti rossi di sottobosco appena colti, con una mineralità tipica del territorio.**

**Abbinamento: Ottimo con antipasti e prodotti ittici.**

**Temperatura di servizio: 6 - 8 °C**

**Capacità di bottiglia: 750 ml**