

TERRAINCAMICIA ROSATO



Spumante rifermentato in bottiglia

Terraincamicia Rosato racconta le giornate in cui il lavoro si intreccia con la terra. Fresco, sapido e fruttato, con note di piccoli frutti rossi, è uno spumante immediato e conviviale, pensato per i momenti semplici e per celebrare ciò che nasce dall'impegno quotidiano.

Ideale come aperitivo, si abbina a salumi delicati, fritti di mare, primi piatti leggeri e piatti della cucina mediterranea, accompagnando con la sua freschezza e sapidità i sapori vivaci di ogni portata.

UVAGGIO 100% Montepulciano
ANNO IMPIANTO 2001

SISTEMA ALLEVAMENTO

Geneva Double Curtain.

VENDEMMIA

Raccolta manuale,
prima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Pigia diraspatura, pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Rifermentazione naturale in bottiglia.

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia fino al momento del consumo.

COLORE

Rosa cerasuolo, con velature tipiche della rifermentazione in bottiglia.

PROFUMO

Note di frutti rossi freschi (fragolina, ciliegia), con sentori floreali e leggere sfumature di lievito.

GUSTO

Fresco, sapido e persistente, con una bolla fine e un finale armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C



può essere degustato limpido, dopo la decantazione, oppure agitato per apprezzarne la versione più rustica e tradizionale.

PARTICOLARITÀ