



**PERTICAIA**

Montefalco

# SPUMANTE ROSE' BRUT



## VARIETA'

80% Sagrantino, 20% Sangiovese

## VENDEMMIA

Raccolta manuale con selezione in vigna dei grappoli nelle prime ore del mattino della terza decade di Agosto.

## VINIFICAZIONE

Estrazione esclusiva del mosto fiore con successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a 13 °C per 20 giorni. La presa di spuma viene effettuata gradualmente seguendo il metodo Martinotti

## AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini in botti di acciaio per 3 mesi

## COLORE

Rosa tenue

## AROMI

Si apre con bouquet di piccoli frutti rossi come la fragolina e continua con note agrumate di pompelmo e floreali di rosa selvatica

## GUSTO

Equilibrato, strutturato e armonico. Animato da una possente freschezza e una slanciata mineralità

## ABBINAMENTI

Grazie alla sua eleganza si abbina perfettamente a pesce fresco, aperitivi, pinzimonio e formaggi non stagionati

## POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2 anni

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## FORMATO L

0,75