



Cuvée Brut Rosè

Affinamento sulle lisi per 3 mesi circa, 5 mesi di permanenza sui lieviti dopo la rifermentazione in autoclave. Pinot Nero 100 % per Ottenere un rosè dal tipico tratto distintivo di piccoli frutti rossi. Buona freschezza, delicato il perlage.

Indicazioni:

Il Rosé Cesarini Sforza è un piacevole compagno per un romantico tête-à-tête.

Abbinamenti:

Perfetto come aperitivo, ottimo sul crudo di pesce.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Charmat
Colore:	Rosato
Uvaggio:	100% Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Trentino
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 1 anno
Temperatura di servizio:	8° C