

Rosé

Spumante Brut

Breve Descrizione / Short Description

Dall'esperienza enologica della Carpenè Malvolti nasce il Rosé Brut, Vino Spumante prodotto secondo il Metodo Charmat, sistema di spumantizzazione del vino in autoclave, più adatto a valorizzare gli aromi fruttati e floreali dell'uva Raboso, vitigno autoctono del trevigiano.

From the oenological experience of Carpenè Malvolti arises the Rosé Brut, a Sparkling Wine produced through the Charmat Method, the most suitable system to enhance the floral and fruity aromas of the Raboso grape, a native variety of the Treviso area.

Classificazione / Classification

Vino Spumante

Sparkling Wine

Vitigno / Grape Variety

Principalmente uve a bacca rossa e Raboso, varietà autoctona dell'area trevigiana.

Mainly red grapes varieties and Raboso, autochthonous grape variety of the Treviso area.

Spumantizzazione / Sparkling Process

Metodo Charmat

Charmat Method

Note Sensoriali / Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour**
Colore rosa purpureo con delicate sfumature cremisi e perlage molto fine.
Purple pink colour with delicate crimson nuances and very fine perlage.
- **Bouquet / Bouquet**
Fresco e fruttato con penetranti note di frutti di bosco e marasca.
Fresh and floral with penetrating fragrances of wild berries and marasca cherry.
- **Sapore / Taste**
Pieno ed equilibrato, con retrogusto fruttato, fresco e persistente.
Full and balanced, with a fruity, fresh and persistent aftertaste.

Dati Analitici / Analytical Data

- **Capacità / Format:** 750 ml
- **Gradazione Alcolica / Alcohol Contents:** Alc. 12% Vol.
- **Acidità / Total Acidity:** 5,3 - 6,3 g/l
- **Residuo Zuccherino / Sugar Residual:** 8,0 - 9,0 g/l - Brut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / *Contains Sulphites*

Modalità di Servizio / Serving Suggestions

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C.

Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8°C.

Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings

Ideale con piatti a base di pesce, in particolare crostacei, ma anche con carni bianche o formaggi dal gusto delicato.

Ideal with seafood, in particular with shellfish, but also with white meat and delicate cheeses.

Altri formati disponibili / Other available formats

187 ml - 200 ml - 1500 ml

