

# Quadrifoglio Rosé

Dosaggio Zero

Vino Spumante di Qualità



## DESCRIZIONE

Ottenuto dalla pressatura diretta delle uve Franconia (Imberghem) e spumantizzato con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia (sosta sui lieviti 57 mesi). Dal colore rosato intenso con riflessi rubino, al naso si apre con note floreali di ciclamino e violetta e sensazioni agrumate. Fresco al palato, sapido e secco, in deglutizione è pieno e persistente con un finale salino e rotondo. Da abbinare a primi piatti leggeri, preparazioni saporite a base di pesce, carni bianche in genere, formaggi a media stagionatura.

## SCHEDA TECNICA

**Annata:** 2017

**Gradazione:** 12,5°

**Bottiglia:** champagnotta pesante

**Tappo:** 30,5×48 in sughero

**Come è stato ottenuto:** è ottenuto da uve Franconia con pressatura diretta delle uve, fermentazione del mosto a bassa temperatura e spumantizzazione secondo il metodo classico tradizionale in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosato intenso con riflessi rubino. Al naso si apre con note floreali di ciclamino e violetta, fini e eleganti le sensazioni agrumate con richiami al pompelmo succoso. Fresco al palato, sapido e secco, in deglutizione pieno e persistente con un finale salino e rotondo.

**Abbinamenti:** primi piatti leggeri, preparazioni saporite a base di pesce, carni bianche in genere, formaggi a media stagionatura. Servire a 8° in bicchieri a tulipano molto appuntiti.

**Allergeni:** contiene solfiti.

**Etichetta:** questo spumante è dedicato a Marialaura, abile raccoglitrice di quadrifogli, piantine da sempre legate alla fortuna e felicità. Da qui il nome di Quadrifoglio, elemento ripreso dall'illustratrice Sarolta Szulyovsky che ha voluto rappresentarlo con grappoli d'uva e foglie di vite.

SHOP

