

Fantinel

Spumanti



ONE & ONLY ROSÉ BRUT

Un elegante colore rosa spumeggia finemente, sprigionando note di frutti rossi e di crosta di pane. Questa ineguagliabile cuvée di Pinot Nero e Chardonnay nasce da un lungo Charmat, proponendosi straordinariamente armonica in tutta la sua raffinatezza.

Provenienza: Tenuta di Tauriano (PN).

Uve: Pinot Nero (90%), Chardonnay (10%).

Spumantizzazione: metodo Charmat Lungo (150 giorni in autoclave di piccola taglia).

Perlage: una grana sottile per bollicine numerose e persistenti.

Colore: rosa classico.

Profumo: un bouquet intenso, di notevole finezza, con ricordi di ribes, fragoline di bosco e lamponi ed un piacevole sottofondo di crosta di pane.

Sapore: vellutato ed elegantissimo, di ottima struttura e gradevole persistenza.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura ideale di servizio: 7-8 °C.

Abbinamenti: aperitivo, ottimo con antipasti di pesce ed ostriche.

GRUPPO VINICOLO FANTINEL S.P.A.

Via Tesis, 8 - 33097 Tauriano di Spilimbergo (PN) - Italia

T +39 0427 591511 - F +39 0427 591529 - www.fantinel.com - fantinel@fantinel.com