

# Fantinel

## Spumanti



### ONE & ONLY ROSÉ MILLESIMATO 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.

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

**Spumantizzazione:** metodo Charmat Lungo (circa 150 giorni in autoclave).

**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.

