

"ACHILLEA" VINO SPUMANTE ROSE' BRUT SENZA SOLFITI AGGIUNTI



VITIGNO: 100% Corvina.



GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale in cassetta.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo, formaggi saporiti e salumi stagionati come ad esempio culatello o crudo di Parma.



ASPETTO: Si presenta con una bollicina fine e elegante.



COLORE: Dal colore rosa carico e una spuma rosa cipria.



PROFUMO: Al naso spiccano delicati sentori aromatici e frutta rossa come la fragolina di bosco e fiori di pesco con una delicata nota di mandorla finale.



GUSTO: Al palato risulta fresco con una buona acidità e struttura.



VINE VARIETY: Corvina e Rondinella.



ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal with white meat dishes and seafood or as an aperitif.



APPEARANCE: It has a fine, elegant perlage.



COLOUR: Deep pink colour.



BOUQUET: To the nose, it is delicate and aromatic with typical scents of red fruits which recalls wild strawberry.



TASTE: Fresh wine with good acidity and sapidity.



AZIENDA AGRICOLA TENUTA BARDALI

Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@tenutabardali.com
www.tenutabardali.com