

Setterocche Spumante

Rosé

PRODUKTIONSOMRÅDE:

Emilia Romagna-regionen

VINFREMSTILLINGSPROCES:

Denne mousserende rosévin er lavet på en Sangiovese, fremstillet med en naturlig gæring på 30 dage med Charmat Method.

- Halvtør
- Smuk, Lys pink farve
- med en duftende og frugtagtig aroma
- I ganen viser den behagelig friskhed og noter af rød frugt

SERVERINGSFORSLAG:

Fremragende som aperitif. Den kan også matches med fiskeretter og salater.

