TIRABUCCIA by RøVeri

3006 tiratura limitata

il peccato originale

SOFT ROSE' 12,5% vol

Montepulciano d'Abruzzo 90%
Sauvignon 10%
Zona di produzione: Fossacesia
Vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta a mano
Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve appena acerbe a contatto con le bucce per 8/10 ore a freddo. Fermentazione in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio con preservazione della naturale vivacità a 0.8 bar e successiva breve rifermentazione in cisterna di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.
Descrizione: Appena petillant e ramato, con seduttive fragranze di lampone, mango e frutti rossi. Sensuale morbidezza cinta da un sottile perlage naturale.
Abbinamento: Perfetto come aperitivo; eclettico, si accosta a piatti eleganti, carpacci, tartare, ostriche e sushi.
Consigliato per il servizio al bicchiere in Winebar qualificati.
Temperatura di servizio: 8-10°C

raffinata seduzione

Roveri S.a.s. C.da San Pietro, s.n. - 66026 ORTONA (CH) ITALIA www.cantineroveri.it