

PANDEMONIO

Spumante Brut Rosé



SUOLO Terre marnose, esposizione a sud, altitudine 180 m s.l.m.

SOIL Marly soil, southern exposure, altitude at 180 m asl.



COLORE Rosa brillante con riflessi salmone.

COLOUR Bright pink with salmon reflections.



PERLAGE Fine e persistente.

PERLAGE Elegant and persistent.



PROFUMO Piccoli frutti di bosco, frutta fresca e spezie.

AROMA Small berries, fresh fruit and spices.



GUSTO Fruttato, con spiccata freschezza tipica della varietà.
Sapido e minerale.

TASTE Fruity, revealing the variety's distinct freshness.
Sapid and mineral.



VINIFICAZIONE Martinotti-Charmat.

VINIFICATION Martinotti-Charmat.



AFFINAMENTO 9 mesi sulle fecce fini.

AGEING 9 months on fine lees.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C.

SERVING TEMPERATURE 6-8°C.



ABBINAMENTI Primi piatti di pesce, verdure, carni bianche alla
griglia, formaggi freschi o di media stagionatura.

FOOD PAIRING Fish dishes, vegetables, grilled white meat,
fresh or medium-aged cheese.



FORMATI 0,75 l - 1,50 l.

SIZE 0,75 l - 1,50 l.

