



Brut Rosè Metodo Classico

LE BOLLICINE

Altro gioiello dell'azienda che, prima nella regione, si è cimentata nell'utilizzo di sole uve Montepulciano per un metodo classico. La sosta sui lieviti dai 24 ai 30 mesi dona al palato sensazioni di grande piacevolezza.

Another jewel of the Garofoli winery that was the first in the region to use Montepulciano grapes in making Metodo Classico Rosè refined on the yeasts for 24 to 30 months, it offers the palate great harmony and pleasure.

ZONA D'ORIGINE: colline marchigiane.

AREA OF ORIGIN: hills in the Marche region.

TERRENO: di medio impasto.

SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Montepulciano.

RESA PER ETTARO: 90 q

YIELD X HECTARE: 9000 kg

SPUMATIZZAZIONE: metodo classico.

PRODUCTION PROCESS: classic method.

ASPETTO: spuma fine e cremosa con perlage sottile e persistente.

APPEARANCE: fine and creamy foam with a fine and persistent perlage.

COLORE: rosa, brillante con delicati riflessi corallo.

COLOUR: pink, bright with delicate coral reflections.

PROFUMO: intenso, fruttato, elegante e di buona persistenza.

BOUQUET: highly intense, fruity, elegant and remarkably persistent.

SAPORE: morbido, suadente e persistente.

FLAVOUR: dry with a soft base, richly sapid.

ABBINAMENTO: la sua buona personalità ne favorisce l'abbinamento a tutto pasto. Perfetto con i fritti ed elegante in abbinamento ai salumi.

FOOD PAIRINGS: its good personality makes it perfect for an entire meal. It is fantastic with fried foods and cold cuts.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 10°C



cl.75