



MASSUCCO
FROM VINE TO WINE

Caødelle Rose

Brut Spumante Metodo Classico

Lavorazione dell'uva: Pigia-diraspatura, soffice pressatura, fermentazione con temperatura controllata

Lavorazione del vino: rifermentazione in bottiglia, Metodo Classico.

Maturazione in bottiglie su lievito: 18 mesi

Grado Alcolico: 12,5% Vol.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino carico, perlage costante. Spuma fine e persistente. Profumo fragrante, delicato di lievito. Sapore secco, armonico, piacevole, fresco.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamento consigliato: Ottimo come aperitivo, con antipasti di crostacei, primi e secondi di pesce.



AZIENDA AGRICOLA MASSUCCO F.LLI
Via SERRA, 21/C 12050 CASTAGNITO CN ITALY
Tel: +39-0173-211121
Email: info@massuccovini.com
www.massuccovini.com

