



# FREE FREE

FRIZZANTE



## **DENOMINAZIONE:**

Vino Frizzante Rosè

## **UVE:**

Uvaggio misto uve a bacca rossa

## **VINIFICAZIONE:**

a freddo in ambiente inerte con fermentazione in acciaio.

Successivamente il vino viene trattato in autoclave per 40 giorni dove avviene la rifermentazione.

## **AFFINAMENTO:**

in acciaio a temperatura controllata

## **CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

sentori di frutti tropicali e pesca gialla matura. Al palato si nota la sua freschezza. La bolla è poco invasiva ma delicata e persistente. Il colore ricorda in maniera inconfondibile il salmone e non a caso è molto indicato con aperitivi di mare e cibi abbastanza sapidi.



Rosè  
Frizzante