

Spumante Brut

Rosé

DONELLI
1915

SCAGLIETTI



Classificazione

Uvaggio

Vinificazione

Spuma

Colore

Bouquet

Temperatura

di Servizio

Abbinamento

Vino spumante di qualità

40% Lambrusco, 45% Pinot Nero, 15% Chardonnay
In rosato con pressatura soffice, fermentazione in
vasche di acciaio a temperatura costante di 18°. La
successiva presa di spuma avviene per
rifermentazione naturale secondo il metodo
Charmat

Fine e persistente

Rosato intenso e vivace

Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola
secco, di equilibrata morbidezza e delicatamente
tannico

8-10 °C

Ottimo come aperitivo, può piacevolmente
accompagnare tutto il pasto, in particolare se a
base di pesce. Perfetto anche con formaggi a pasta
molle.



Style

Classification

Grapes

Vinification

Foam

Color

Bouquet

Service

temperature

Gastronomic

Coupling

Spumante Brut_Rosé

Quality Sparkling Wine

40% Lambrusco, 45% Pinot Nero, 15%
Chardonnay

Vinified in pink, with maceration at a controlled
temperature. The taking of froth, extremely
slow, comes from a natural re-fermentation
according to Charmat method

Fine and persistent

Intense and lively rosé

Ample and persistent, floral with hints of
strawberry dry, balanced, soft and delicately
tannic

8-10 °C

Excellent as an aperitif, it can pleasantly
accompany the whole meal, especially if based
on fish. Perfect also with soft cheeses

Scopri di più su / Read more about
Sergio Scaglietti

<http://www.donellivini.it/scagliettidonelli.html>