



## MUSS

### ROSATO FRIZZANTE

*Ottenuto con Fermentazione Naturale*

**UVAGGIO:** Sangiovese.

**VINIFICAZIONE:** Il mosto viene fatto sostare con le bucce per circa 12 ore successivamente si procede alla fermentazione dello stesso separato dalle bucce ottenendo così un vino rosato che verrà fatto in seguito rifermentare in autoclave con lieviti selezionati per circa 15 - 20 giorni, dopo la presa di spuma e le necessarie operazioni di cantina, si procede all'imbottigliamento tassativamente in ambiente isobarico. La sovrappressione è compresa tra 2 - 2,5 bar, mentre il residuo zuccherino dopo la presa di spuma si attesta tra 12 - 17 g/L .

**ABBINAMENTI:** È adatto per antipasti di pesce, frittura di crostacei e pesce in genere. È eccellente come aperitivo.

**GRAD. ALCOLICA:** 10,5% - 11,5% vol.

**TEMP. DI SERVIZIO:** 8 - 10°C.

**CONFEZIONE:** Scatola 12 bottiglie.

