

SPUMANTE NOVEBOLLE D.O.C. ROSATO EXTRA DRY



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Vigneti Romio seleciona meticulosamente os mais conceituados viticultores da região da Emilia Romagna, no norte da Itália, para obter as melhores uvas da zona, Além disso conta com enólogos que combinam modernos processos e equipamentos de produção com a experiência adquirida ao longo de muitas gerações. Este Spumante Novebolle apresenta cor rosé suave com reflexos brilhantes. No nariz, exibe notas dominantes de frutas vermelhas e de pêssego, que resultam num bouquet deliciosamente fresco e aromático. Na boca é fresco, saboroso e crocante, com perlage (bolhas) fina e agradável.

● ESTILO: ESPUMANTES FRUTADOS

São normalmente produzidos pelo Método Charmat, mas há alguns espumantes produzidos pelo método Clássico que possuem as características mais próximas do frutado que do complexo. A característica frutada ocorre porque na segunda fermentação, o contato do líquido com as leveduras se dá por um tempo insuficiente para que o espumante adquira as características de complexidade. São joviais e apresentam maior frescor. Seus aromas são frutados e intensos e sua cor é amarelo-palha.



País:

Itália



Uva:

Sangiovese e Merlot



Temperatura:

6°C a 8°C


Abrir e
consumir após:

Abrir e Beber



Teor alcoólico:

11,5%



Corpo:

●●○○○


Sequência no
serviço da seleção

1º

● HARMONIZAÇÃO

Sardinhas portuguesas grelhadas com limão, Salada de Legumes, Bacalhau em Postas com Azeite, Pescada frita, Cavalinha, Bruschetas, Crostines e Canapés.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.