



CANTINE ROBIONE

ALICE SPUMANTE BRUT ROSÉ



Alice in tavola

E' uno Spumante Brut Rosé fresco e molto fruttato ideale come aperitivo o ad inizio pasto con crudi di pesce, antipasti freddi e primi di mare.



Colore giallo dorato



8° - 10°C

Versione Rosé dello Spumante Brut dedicato alla figlia Alice. L'uvaggio è 70% Nebbiolo e 30% Grignolino con raccolta prematura per conferire il giusto equilibrio di acidità e morbidezza. Spumantizzato con metodo Martinotti sprigiona i profumi e gli aromi tipici del nostro Monferrato.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Frutta, prevale la fragola

Gusto: Note floreali

Denominazione: Spumante Brut

Tipologia: Vino rosé

Uvaggio: 70% Nebbiolo, 30% Grignolino

Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 300 m/s.l.m

Spumantizzazione: Metodo Martinotti

Vinificazione: in bianco

Zuccheri residui: 10 g/l

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

