



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

