




Canella

 Italia, Veneto

Rosé Brut 'Martinotti' Canella
SPUMANTE BRUT



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Il Rosé Canella è uno spumante metodo Martinotti in cui le uve dopo la spumantizzazione restano a contatto con i lieviti per più di sei mesi. Questo spumante è di tipologia Brut, ed è caratterizzato da un colore rosa scarico ed un profumo classico, tipico dello Charmat lungo.

Un vino ricco, da ogni punto di vista. Da questo vitigno si ottengono alcuni dei migliori vini spumanti del mondo. E il metodo Martinotti, che richiede circa sei mesi, arricchisce il vino di aroma e sapore.

Il gusto è asciutto, deciso e giustamente tannico.

Tipologia vino: Spumante rosé

Formato: (Litri)0.75

Temperatura di servizio: 7°-8°C

Zona di origine: Trentino

Periodo di vendemmia: 1° decade di settembre

Vinificazione leggera pressatura da uva intera Pinot Nero in rosa

Presenza di spuma: min. 6 mesi

Affinamento: Inox

Metodo di spumantizzazione: Martinotti

Acidità: 5,15 g/l

Residuo zuccherino: 8 g/l

Gradazione: 11% vol.

Abbinamenti: Aperitivo , Pesce e crostacei , Salumi , Sushi

