



Metodo Classico

Rosè

Uve

60% Chardonnay e 40% Pinot nero

Tipologia Terreno

Morenico, con esposizione Sud/Ovest su un'altitudine di 300m.

Vinificazione

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio con successiva sosta sui lieviti per almeno 18 mesi.

Esame Visivo

Buccia di cipolla.

Esame Olfattivo

Bouquet di profumi di piccoli frutti rossi con perlage sottile e continuo.

Esame Gustativo

Ricco e consistente in bocca, sapido avvolgente.

Santa Barbara