



SERENELLO

SPUMANTE ROSÉ
EXTRA DRY

COD. 23S040010

Varietà uve: Blend di uve bianche e rosse

Provenienza uve: Italia

Titolo alcol effettivo: 11% vol.

Residuo zuccherino: 15-17 g/l

Descrizione: Spumante rosato ottenuto dal blend di selezionate uve bianche e rosse vinificate a rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat.

Dal colore rosato con riflessi cerasuoli e dal perlage fine e persistente. All'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentore di fragolina di bosco. Al palato è fresco, delicato ed armonico.

Abbinamenti: Aperitivo accattivante, sa accompagnare con stile anche antipasti di salumi e formaggi freschi, oltre ai primi piatti di carne. Da provare con risotto ai frutti di sottobosco.

Temperatura di servizio: 6-7°C



Disponibile da 0,75 L

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia	Volume	Bot. per cartone	Cartoni per euro pallet	Cartoni per strato	Numero di strati
8010719009500	8010719009494	75 cl	6	96	16	6

Il prodotto non è destinato all'infanzia nè ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.

SERENA
WINES 1881