

SPUMANTE
SPARKLING WINE

VILLA
CAVALLETTI



SPUMANTE ROSÈ ROSA DI PRIMAVERA Villa Grazioli

Spumante Brut di grande qualità, ottenuto esclusivamente da uve Cesanese accuratamente selezionate. Il mosto subisce una leggera macerazione sulle bucce, seguita dalla prima fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Dopo un periodo di riposo, in primavera avviene la seconda fermentazione in autoclave, con una presa di spuma di minimo 90 giorni. Segue un lungo affinamento in bottiglia. Si presenta con un delicato colore rosa cipria; al naso è nitido ed esprime un bouquet gentile. Il perlage è fine, setoso e persistente.

A high-quality Brut sparkling wine, made exclusively from carefully selected Cesanese grapes. The must undergoes a light maceration on the skins, followed by the first alcoholic fermentation in steel vats. After a period of rest, the second fermentation takes place in pressure tanks in spring, with a secondary fermentation lasting at least 90 days. This is followed by extensive bottle aging. It has a delicate blush pink color; the nose is clear and expresses a delicate bouquet. The perlage is fine, silky, and persistent.

Vitigni:
100% Cesanese

Abbinamenti:
Formaggi e salumi leggeri, salse e carni bianche, dessert

Dati analitici:
Alcol: 12%
Estratto secco: 17-18 g/l
Temperatura di servizio: 8-10°C

Grape Varieties:
100% Cesanese

Food Pairings:
Light cheeses and cured meats, sauces and white meats, desserts

Analytical Data:
Alcohol: 12%
Dry Extract: 17-18 g/l
Serving Temperature: 8-10°C



Premi VINI VILLA CAVALLETTI

BIBENDA I VINI DI
VERONELLI



GAMBERO ROSSO
BEREBENE
2022

