



CASCINA QUARINO®

## SPUMANTE BRUT ROSE' "CA' DEL CUP"



DENOMINAZIONE: Spumante Brut Rosè Ca'del Cup

VITIGNO : pinot nero

VENDEMMIA: manuale in cassette tra fine Agosto e inizio Settembre

VINIFICAZIONE: pressatura molto soffice dei grappoli interi senza diraspatura, successiva flottazione e fermentazione del mosto pulito a bassa temperatura, segue invecchiamento su fecce fini per circa 3 mesi e avvio della presa di spuma nella primavera successiva

CARATTERISTICHE:

- COLORE : rosa tenue
- PROFUMO: elegante con profumi delicatamente fruttati
- GUSTO: fresco e raffinato con un'intensa spuma

ABBINAMENTI: ideale per aperitivi e salumi e formaggi

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 6 - 8°C

Az. Agricola Cascina Quarino  
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)  
Tel./Fax 0141.909127  
P.I. 00811160050  
info@cascinaquarino.com  
www.cascinaquarino.com