

Gli Spumanti

L'Extra Dry Rosè è ottenuto da sole uve rosse provenienti dalle zone classiche dell'Alto Monferrato, raccolte dai vigneti con rese per ettaro limitate a 70-75 quintali per ettaro, è un vino fresco, delicato e leggero, con fermentazione del mosto in autoclave, che dopo la pigiatura dei grappoli è lasciato sulle feccie per ottenere corpo e colore. Ha tuttavia una morbidezza e un equilibrio che lo rendono indicato come aperitivo ed ideale per accompagnare antipasti leggeri e delicati, i piatti a base di pesce e carni bianche. Castel del Mago Rosè nasce dal profondo rispetto della tradizione di una terra che continua a dare al mondo grandi vini. Vino aperitivo, accompagna gli antipasti leggeri, i piatti a base di pesce e carni bianche.



Castel del Mago Rosé

• Vino spumante extra dry - 750 ml •

Vitigno	Uve Rosse
Vinificazione	In autoclave, permanenza dello spumante sui lieviti di fermentazione per almeno 3 mesi. (metodo Charmat)
Gradazione alcolica	12 % Vol. *
Garde probabile	4 anni*
Temperatura di servizio	10° C.
Accostamenti gastronomici	Vino aperitivo, accompagna gli antipasti leggeri, i piatti a base di pesce e dessert di ogni genere.

*Dati medi indicativi