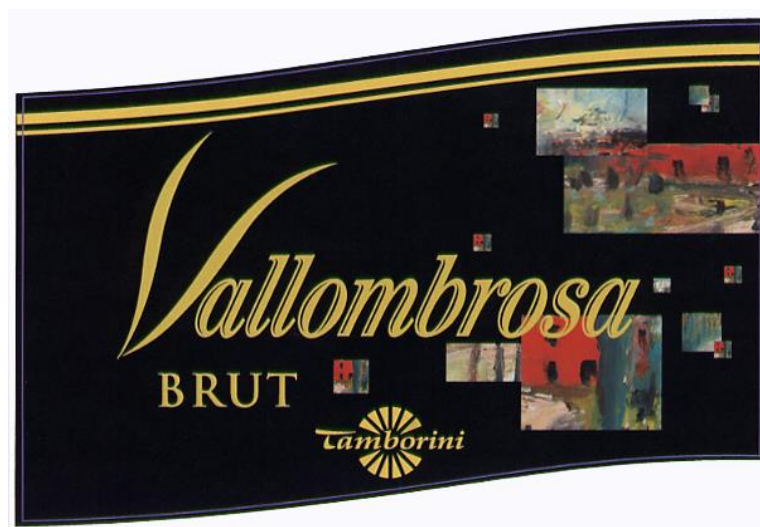




il vino per passione
dal 1944



Vallombrosa Brut rosé Vino spumante svizzero

metodo charmat lungo che danno origine ad una "spuma" ed un "perlage" fini e persistenti

Uve: Pinot Nero

Zona di produzione: Svizzera

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: bel colore "pelure d'oignons" vivace

Profumo: fruttato, con note di frutta a bacche nere (cassis, ribes)

Sapore: morbido e fresco, piacevolissimo da bersi

Temperatura di servizio: 8° C

Invecchiamento: da bersi giovane, entro l'anno

Accostamento: aperitivi (e a fine pasto)