

ROSÈ DELLE STELLE | BRUT | MILLESIMATO 2018



EMBLEMATICO - VERTICALE - PURO

DESCRIZIONE

Un prodotto creato da Tenuta Baron per i clienti più esigenti, frutto di anni di studio Rosè Delle Stelle è una cuvée di vini bianchi e rossi spumantizzata con metodo Charmat. Nato per stupire.

UVAGGIO

Verduzzo Trevigiano - Raboso del Piave - Merlot selezionate durante la raccolta manuale.

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio 5-8 C°

Un colore da sogno, un tramonto nel bicchiere

Un bouquet ammaliante, la vivacità degli agrumi, la freschezza floreale.

Un palato intenso, la fragranza della rosa canina, la profondità dei frutti di bosco.

ABBINAMENTI

Rosè Delle Stelle accompagna bene pasti delicati, in armonia dall'entree al dolce.

DATI TECNICI

Residuo zuccherino - 7,8 g/lit

Acidità - 6,3 g/lit

Alcool - 12,0 % vol



TENUTA BARON