



MANFREDI

PATRIZI SUAGNÀ ROSÉ SPUMANTE

SAFRA: não safrado

PRODUTOR: Manfredi

 Italia - Piemonte - Valli Cuneesi

 95% Moscato 5% de uvas tintas locais



Vinificação:

As uvas são separadas dos engaços e posteriormente prensadas. A vinificação das uvas Moscato ocorre sob um processo particular de filtração do mosto. O vinho então é fermentado e resfriado 0°C. Segue-se por fim, para os tanques de aço inoxidável sob o método *Charmat*.

 De cor vermelho rosa claro lembrando rosas, brilhante e com perlage persistente.

 No nariz apresenta dulçor e aromaticidade, apresentando aromas joviais lembrando frutas maduras e flores.

 No paladar é aromático, doce e vivaz.

 Ideal no acompanhamento de sobremesas e bolos gelados. Seu ótimo frescor o torna um espumante perfeito no preparo de coquetéis de frutas.



Sem madeira



8 a 10°C



6,5%

