

Cester Camillo



biodiversity



f r i e n d



VEGAN

Extra Dry

SPUMANTE ROSATO

Rosè Cuvée

Vino Spumante Rosè dal colore vivace e giovanile.

Nasce da una sapiente e ricercata combinazione di vini tipici del territorio : Glera e Raboso.

Morbido al palato.

Il suo perlage delicato lo rende piacevole e adatto ad ogni occasione.

Ottimo negli aperitivi, si abbina perfettamente anche a risotti, carni bianche e pesce.

E' il compagno ideale dovunque si voglia portare allegria, brò e sapori veri e genuini.

With a youthful and lively colour.

Rosè Cuvée is born from a wise and elegant combination of two grape varieties; Glera and Raboso of the region.

Soft to the palate,

it's delicate perlage renders it perfect for any occasion.

Excellent as an aperitif it matches perfectly with risotto's, white meats and fish.

Extra Dry

SPUMANTE ROSATO

Rosè Curvée



VITIGNO

Varietal

Glera e Raboso

ZONA DI PRODUZIONE

Area of origin

Nervesa Della Battaglia, Treviso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Method of cultivation

Sylvoz

SPUMANTIZZAZIONE

Sparkling Process

Metodo Charmat Martinotti

GRADAZIONE ALCOLICA

Alcohol content

11% Vol.

PRESSIONE

Pressure

5,2 atm.

RESIDUO ZUCCHERINO

Sugar residual

14 gr/L

COLORE

Colour

Rosato tenue

Delicate soft pink

AROMA

Flavour

Intenso con sentori di frutti di bosco

Notes of red fruit,

GUSTO

Palate

Pieno e vellutato, piacevole di corpo

Light structure and lively

ABBINAMENTI

Food matching

Si abbina perfettamente a risotti, carni bianche e pesce

It matches perfectly with risotto's, white meats and fish

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Serving temperature

6 ° C

FORMATI

0,75 Lt

CONSERVAZIONE

Conservation

Al riparo dalla luce possibilmente in un ambiente fresco (12-18°C)

Away from light, in a cool enviroment (12-18°C)

CONFEZIONE

Case

Imballo da 6 bottiglie

Case of 6 bottles