EXCEL WINE
Excelencia en Vinos

SIOR LELE, SPUMANTE BRUT ROSATO

VARIETALES:

Mezcla de uvas rojas seleccionadas.

D.O.: Veneto e Friuli

VIÑEDO:

Un refinado blend de uvas rojas vinificadas en rosado se funde en un delicato encuentro que intriga por la originalidad de perfumes y sabores. Espumantizado con método charmat, este innovador vino espumoso Brut, combina con elegancia una fibra “nervosa” con una gran suavidad y facilidad de beber.

ELABORACIÓN:

Después de la vendimia las uvas se vinifican separadamente y se someten a una breve criomaceración que confiere el característico color rosado. Una vez obtenido el vino, se prepara la base para la Cuvée. El vino se pone luego, en autoclaves de acero inoxidable para la toma de espuma.

CATA:

Color rosado intenso, cristalino y brillante en la copa, homogéneamente salpicado de pequeñas burbujas que en la superficie forman una cremosa espuma. En nariz perfuma de fruta de baya roja, particularmente de frambuesa. En el paladar es agradablemente seco y equilibrado, une una buena nervadura y acidez con un perfil suave y siempre agradable.