



Alice

Esplorare nuovi mondi, provare nuove strade, guardare le cose da un altro punto di vista, essere curiosi sempre e non dare mai nulla per scontato. Questo ci appassiona, questo caratterizza nostro lavoro. Perciò questa nuova creazione in rosa non potevamo che chiamarla Alice.

Alice abbina la freschezza dell'uva a bacca bianca con le sfumature fruttate delle uve rosse. L'incontro tra le due unisce una piacevole leggerezza con sfumature rotonde di frutta e delicate note di fiori di pesco, che vengono esaltate da sottili bollicine, che accarezzano il palato e rendono brioso ogni sorso.

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio del mosto limpido a temperatura controllata

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio sui propri lieviti e a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE

In autoclave con lieviti selezionati alla temperatura di 13° per circa 40 giorni.

LONGEVITÀ

18/24 mesi in funzione della temperatura e luminosità del luogo di conservazione.

COLORE

Rosa tenue

PROFUMO

Netti profumi di frutta rossa: fragole di bosco, lamponi, amarene, uva spina, fiori di pesco.

SAPORE

Fresco per la morbida acidità e la spuma cremosa

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo o abbinato a piatti leggeri come tartare di carne o pesce, sushi, insalate di riso o pasta oppure piatti vegetariani.

ANALISI STANDARD

Alcool 11% Zuccheri 13 g/l Acidità 5,5g/l

Bicchiere consigliato

