

LA CANEVA DEI

BIA SIO



PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO VINO SPUMANTE MILLESIMATO BRUT



TIPO VINO: Spumante rosato metodo charmat.

VARIETÀ UVA: Glera 85%, Pinot nero 15%.



TENORE ALCOL: 11% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Rosa tenue con bollicina numerosa e perlage fine e persistente.



PROFUMO: Fine, sentori floreali che ricordano la rosa selvatica, con note di frutti a polpa bianca e piccoli frutti rossi.

SAPORE: Secco, abbastanza caldo e abbastanza morbido; buona persistenza e piacevole retrogusto fruttato.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

ABBINAMENTI: Ottima bollicina da brindisi e aperitivo, si adatta con eleganza a eventi e occasioni speciali. Perfetto in accompagnamento con antipasti di mare.



TYPE OF WINE: Slightly sparkling rosé charmat method.

GRAPE VARIETY: Glera 85%, Pinot nero 15%.



ALCOHOL CONTENT: 10.5% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Soft pink with fine and persistent perlage.



PERFUME: Fine, floral scents reminiscent of wild rose, with notes of white pulp fruits and small red fruits.

TASTE: Dry, warm enough and soft enough; good persistence and pleasant fruity aftertaste.



SERVING TEMPERATURE: 6-8°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Excellent bubbles for toasts and aperitifs, it adapts elegantly to special events and occasions. Perfect as an accompaniment to seafood appetizers.

