



BON'VENTO®

VINO SPUMANTE EXTRA DRY ROSATO

VITIGNO	— uva a bacca nera
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	— Breve macerazione pellicolare in pressa
FERMENTAZIONE PRIMARIA	— fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	— 30-40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	— Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	— 1-3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 16 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	— Perlage fine e persistente; colore rosato vivo e brillante
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Agrumi, frutti rossi maturi e petali di rosa
GUSTO	— Pieno, verticale ed armonioso
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L

La linea di spumanti Bon'vento è una proposta fresca e vivace, adatta ad ogni occasione, che fa della piacevolezza il suo punto di forza.

Sfoggia un colore rosato vivo e brillante. vanta all'olfatto note agrumate, tra cui spiccano il caratteristico varietale pompelmo, sentori di rosa e frutti rossi maturi.

