



## Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines

Gioia di vivere in rosa – prodotto secondo il metodo champenoise

### **Beschreibung:**

Lo Sparkling Rosé Brut di Sexy Wines incarna lo stile giocoso e allo stesso tempo preciso di questo straordinario progetto proveniente dalla regione portoghese dell'Alentejo. Dietro questo marchio c'è il viticoltore António Maçanita, che con Sexy Wines ha creato un'interpretazione moderna e non convenzionale delle origini regionali. Il suo approccio combina vitigni internazionali con varietà locali ricche di carattere e unisce le pratiche viticole tradizionali alle tecniche di cantina contemporanee, sempre con l'obiettivo di produrre vini che regalano un piacere semplice e allo stesso tempo mostrano personalità.

### **Degustationsnotiz:**

Attrante colore rosa tenue. Al naso, note sottili di bacche rosse, agrumi e spezie. Gli agrumi sviluppano una bella freschezza al palato, che è ancora una volta caratterizzato da bacche rosse, fragole e brioche, con grande complessità e buona lunghezza. Finale seducente. Questo superbo rosé, piacevolmente secco, promette molto piacere.

### **Ideale con:**

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Portogallo

**Allevamento:** 9 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 50% Castelão, 50% Touriga Nacional

**Artikelnummer:** 10386--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines

<b>Herkunft:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Castelão, 50% Touriga Nacional
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	9 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.