ACQUISTATO IL .....

"Soffio Oro" Spumante Rosé Extra Dry 2025 2025



"La vie en rose" nel tuo calice

Elegante e fresco, il Soffio Oro Rosato Spumante Extra Dry nasce da un blend di uve italiane, che vengono accuratamente selezionate dai nostri viticoltori. Soffice pressatura. Fermentazione iniziale con lieviti selezionati ad una temperatura di 15°C. Tutte queste attenzioni gli regalano un bouquet pieno di piacevoli aromi floreali con note di bacche rosse, insieme a un sapore delicato ma vibrante, ben rotondo al palato. Per vedere la vita "con le lenti rosa", va servito bello fresco e (come tutte le grandi bollicine) in ottima compagnia.

Non si può resistere al suo rosa pallido e a quel design che lo rendono davvero chic: il Soffio Oro Rosato Spumante Extra Dry non è solo un rosé dal pergale finissimo, può anche essere il regalo perfetto per le grandi occasioni. Versatile e fresco, con quel profumo delicato di fiori, fa pensare alla primavera ad ogni sorso. Da provare assolutamente con antipasti o primi sfiziosi a base di pesce, ma può anche essere il compagno perfetto di avventure culinarie esotiche: stupisce sia con i piatti speziati che con la cucina fusion.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Italia
Uve	Varietà di uve rosse italiane
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore: Rosa pallido. Al naso: Bouquet pieno di piacevoli aromi floreali con floreale con note di bacche rosse. Sapore: Delicato, ma vibrante e ben rotondo al palato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821