



ACQUISTATO IL .....

"Soffio Oro" Spumante Rosé Extra Dry 2023

2023

## "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 periale 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

<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra dry
<b>Provenienza</b>	Italia
<b>Uve</b>	Varietà di uve rosse italiane
<b>Gradazione</b>	11% vol
<b>Temp. Servizio</b>	8 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	
<b>Sensazioni</b>	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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

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