



ACQUISTATO IL

"Soffio Oro" Spumante Rosé Extra Dry 2022

2022

"La vie en rose" nel tuo calice



Svinando®

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 perlage 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 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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821