Prim' alba

Rosé Frizzante

Vinificazione in bianco di due uve rosse quali il Merlot (la morbidezza) e la Barbera (la briosità) con una leggera presa di spuma.
Piacevole color melograno tenue e brillante. Al naso rivela sentori di frutta fresca come la marasca, il ribes rosso, seguiti da delicati sentori di rosa canina e mela.
All' assaggio offre una beva fresca, con una piacevole bollicina delicata e cremosa. Quasi amabile, regala una beva poliedrica, che pulisce il palato. Un vino brioso e piacevole da aperitivo, soprattutto nelle stagioni estive.
Accompagna bene affettati e formaggi, ma anche moeche, baccalà e fritti di pesce e verdure in generale. Da provare anche con spiedini di carne e verdure arrosto.
Ottimo con pizza o pasta al pomodoro.
Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 4-6 °C.

Vitigno: 50% Barbera-50% Merlot
Gradazione Alcolica: 11.5 % vol.
Formato da 75 cl