



ABBINAMENTI GASTRONOMICI  
Ottimo come aperitivo. Da  
abbinare a una tagliata di tonno  
alla griglia con profumo di  
menta.

# Brut Rosé

METODO CLASSICO

Brut Millesimato

Chardonnay 70% - Garganega 30%



**Cà Rovere**  
azienda agricola



#### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti nella parte più meridionale dei Colli Berici (VI), caratterizzata da esposizioni ottimali e buone escursioni termiche.

#### SUOLI

Calcare di origine Eocenica

#### UVE

70% Chardonnay - 30% Garganega e Pinot Nero alla sboccatura. Uve selezionate e raccolte manualmente

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Metà agosto lo Chardonnay, fine agosto la Garganega

#### MATURAZIONE

60 mesi sui lieviti

#### GRADAZIONE

11,5% vol.

#### ANNATA

Millesimato 2015

#### FORMATO

0,75 l

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

##### Esame visivo

Colore ramato con tendenza al rosa antico. Perlage fine e continuo.

##### Esame olfattivo

Sensazioni di frutti di bosco, uvaspina, viola e mandarino, portano a sentori mentolati, di nocciola tostata e grafite.

##### Esame gustativo

Carbonica e freschezza creano una beva dinamica. Ritornano i sentori di fragolina di bosco e lampone, chiudendo su un finale sapido e ammandorlato.