



D A H L I A

metodo classico **ROSÉ BRUT**

“Una delicata armonia tra il colore rosa dei petali di un fiore, da cui prende spunto il nome, ed il sapore deciso, elegante, raffinato del Pinot Nero”... queste poche parole possono rappresentare al meglio il nostro Metodo Classico Brut Rosè “Dahlia”.

Profumi fraganti di piccoli frutti rossi, ribes, lampone avvolti da leggere note agrumate invogliano a degustare questo spumante, ed è proprio al palato che si rivela un'avvolgenza, una cremosità, unita alla freschezza che viene esaltata da una bollicina fine, persistente ma non invadente. L'insieme di queste caratteristiche danno vita ad un equilibrio di aromi e di sapori che invogliano ad ulteriori assaggi.

Ideale come aperitivo raffinato, si abbina perfettamente a formaggi freschi, tartare di pesce, crostacei e piatti di mare, ma anche a preparazioni più ricercate a base di carne bianca o cucina mediterranea.

Vitigno: Pinot Nero

Terreno: sassoso e calcareo

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Colore: rosa tenue, con perlage fine ed intenso

Profumo: di piacevole bevibilità con gradevoli note agrumate

Sapore: corposo e persistente

Gradazione: 12,5 % VOL.

Va servito ad una temperatura di circa 6/8°C

Bosco del Sasso Srl Società Agricola

Frazione Roncole 8, 27044 Canneto Pavese PV

