

RUGRE'

E' un vino Spumante giovane, dell'annata, si distingue per aver conservato i caratteristici profumi e sapori delle uve e del mosto. La sua bassa pressione lo rende ideale come fresco e leggero aperitivo oltre che a tutto pasto. I suoi delicati aromi floreali e fruttati si stemperano in una struttura asciutta e delicata, tipica di un vino giovane ma allo stesso tempo ricco ed elegante.

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante Brut.

VITIGNO: 100% uve bianche di nostra produzione.

RESA IN VIGNETO: inferiore ad 80 q/Ha.

ZONA DI PRODUZIONE: collina.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: viene prodotto tra l'inverno e la primavera con la tipica lavorazione cuve close (metodo Martinotti) con una breve permanenza sui lieviti.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: senza problemi di tempo.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: da 8 a 10 °C.

COLORE: paglierino chiaro.

PROFUMO: fresco, delicato, fine, persistente.

SAPORE: secco, pieno, armonico.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ideale come aperitivo e per pranzi leggeri e poco impegnativi, indicato anche per il dopo cena.

NOTA IMPORTANTE: questo prodotto raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni; un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione del prodotto e perdita di pressione

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice Descrizione

Rugrè 06 Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml

Confezioni speciali:

Sono disponibili cassette litografate da 2 e 3 bottiglie ed eleganti cassette in legno da 2, 3 e 6 bottiglie, astuccio singolo da 1 bottiglia da 750 ml.

