

# SPUMANTE ROSÉ

## Cà del Sole

PROSECCO  
ITALIAN WINE


Vino spumante Rosé ottenuto dalle pregiate uve dei vitigni Pinot Nero e Raboso. Il Raboso esprime la freschezza tipica del vitigno mentre il pinot Nero conferisce corpo e persistenza.

Ne nasce uno spumante dal gusto intenso, saporito, con sentori floreali e di frutta rossa come mirtilli e ribes. Indubbiamente originale.

*This Sparkling Rosé wine is made from a combination of the finest Pinot noir and Raboso grapes.*

*The Raboso grapes, grown primarily in the eastern part of the Veneto region, bring a typically fresh expression to the wine, while the Pinot Noir gives body and persistence. The result is an intense sparkling wine, full of flavour, with hints of flowers and red fruit such as blueberries and currants. It is undoubtedly an original.*

### CARATTERISTICHE / FEATURES

COLORE COLOUR	Rosa tenue che ricorda i colori dei petali della rosa <i>Soft pink, reminiscent of rose petals</i>
PROFUMO AROMA	Intenso, fruttato, complesso, con sentori di fiori freschi e di piccoli frutti rossi <i>Pear, golden apple and almond with mineral notes</i>
SAPORE FLAVOUR	Presenta una buona nota acida, al palato risulta gradevole. <i>Intense, fruity, complex, with hints of flowers and red berries</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD MATCHING	Ottimo sia da aperitivo ed in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare e piatti di pesce in genere, anche crudo. <i>Excellent both as an aperitif and in combination with fried vegetables, seafood salads and fish dish</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6-8°C
GRADAZIONE ALCOHOL	12 % Vol
FORMATO BOTTLE SIZE	 750 ml



CA' DEL SOLE