

MENEGOTTI



## BIANCOSPINO ROSE'

**VITIGNO:**

CHARDONNAY 40%, GARGANEGA 40%,  
CORVINA 20%

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:**

RIFERMENTAZIONE NATURALE IN  
BOTTIGLIA CON 6 MESI DI PERMANENZA  
SUI LIEVITI, 2 MESI IN BOTTIGLIA DOPO  
LA SBOCCATURA.

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

AROMA FLOREALE CHE RICORDA I FIORI  
BIANCHI. ROSÉ ELEGANTE, TENUE E  
BRILLANTE, ALL'AROMA FLOREALE SI  
AGGIUNGONO NOTE SPEZIATE, BUONA  
STRUTTURA, PERLAGE SOTTILE.

**ABBINAMENTI:**

COME APERITIVO, CON ANTIPASTI,  
PRIMI PIATTI DI PESCE, PESCE ALLA  
GRIGLIA O CON SALSE E CON CARNI  
BIANCHE.

**GRADO ALCOLICO MINIMO:**

11,5% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6°-8° C

**DENOMINAZIONE:**

VINO FRIZZANTE.

