MONTESEL

GIOGAIA

ROSÉ VINO SPUMANTE BRUT



KRAJ: Wlochy

ALKOHOL: 11%

WINOGRAD: Merlot, Cabernet

SLODYCZ: WYTRAWNE

SMAK: Swiezy, z nuta slonosci, jezyny, poziomki, liczi, fiolek

KATEGORIA: Vino Spumante Rose Brut

CUKRY: 14 g/l

NUTY: Winifikacja na bialo z czerwonych winogron, metoda Charmat, ponad 50 dni w autoklawie

AROMA: Morwa, poziomka, glog, mineralny finisz

PASUJE DO: Sery plesniowe, stek z tunczyka, tarta z ricotta i wisniami, desery z truskawkami

POJEMNOSC: 750 ml