

rose'



FIEGL

Winemakers since 1782



Metodo Classico "Rosé" Fiegl

Denominazione	Vino Spumante Rosato Brut
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia	Fine agosto
Sistema di allevamento	Guyot bilaterale
Sboccatura	23/07/2020
Gradazione	12,5%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Note di degustazione	Il colore ramato brillante è merito di un uso sapiente della macerazione. Il naso si apre con la crosta di pane, seguita poi dalla frutta matura. Le bollicine sono fini, numerose e non aggressive. In bocca è secco, minerale, con una grande bevibilità. Decisamente uno spumante con carattere. Ottimo abbinato a crostacei crudi, scampi in primis.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com

#fiegl