

rose'



**FIEGL**

Winemakers since 1782



## Metodo Classico "Rosé" Fiegl

<b>Denominazione</b>	Vino Spumante Rosato Brut
<b>Tipo di terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine agosto
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot bilaterale
<b>Sboccatura</b>	23/07/2020
<b>Gradazione</b>	12,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Note di degustazione</b>	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](http://www.fieglvini.com) [info@fieglvini.com](mailto:info@fieglvini.com)

#fiegl