



VIVALDI®

ROSÉ BRUT

Alto Adige Metodo Classico

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Pinot Bianco, Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Selezione vini base dalle zone di Terlano, Appiano-Coronaiano e Salorno-Pochi, aree vocate con terreni argillosi e morenici che esaltano Pinot Bianco e Pinot Nero.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione varia in bianco, rosé e rosso per almeno due vendemmie, creando un assemblage unico nel Metodo Classico Alto Adige. Con 24-30 mesi sui lieviti e affinamento fino a 3 anni post-sboccatura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, stupisce con perlage ricco e persistente in un brillante colore salmone luminoso, invitante e vivace. Al naso, emana note piacevolmente fruttate e vinose, con eleganza estiva che prepara a un sorso equilibrato. In bocca, cremoso e armonioso, unisce freschezza e struttura.

