

# starke

vino spumante rosé brut

La freschezza di questo spumante 100% Sangiovese viene accompagnata da delicata morbidezza e una nota sapida che crea equilibrio tra le componenti. È perfetto per il periodo primaverile ed estivo, una bollicina piena di stile sia da bere in spiaggia che per le grandi occasioni.

## scheda tecnica

**Primo anno:** 2022

**Produzione:** 3300 bottiglie/anno

**Gradazione:** 12,50%

**Uva:** 100% Sangiovese

**Provenienza uve:**

Faenza (RA), Emilia-Romagna

**Spumantizzazione:** presa di spuma per 40 giorni in autoclave + affinamento in bottiglia

**Abbinamenti consigliati:** antipasti e primi piatti delicati e non eccessivamente strutturati, formaggi freschi e poco stagionati, salumi, primi di pesce

**Colore:** rosa tenue, perlage fine e persistente

**Temperatura di servizio:** 6°C-8°C

**Olfatto:** frutti rossi e fiori freschi

**Gusto:** decisa freschezza accompagnata da una gradevole morbidezza

