

MAÏA ROSÉ ~ BRUT



ZONA DI PRODUZIONE | Area Doc Garda



COSTITUZIONE DEL TERRENO

Terreno collinare caratterizzato dalla presenza di argilla, calcare e basalto.



VITIGNO | Pinot Nero



VENDEMMIA | Manuale, fine agosto



VINIFICAZIONE

In acciaio con successiva rifermentazione in autoclave con metodo Charmat lungo



ABBINAMENTI

Maia Rosè Brut è un vino fresco. L'abbinamento perfetto è senza dubbio quello con i piatti a base di pesce. Si sposa a meraviglia con antipasti crudi di mare. Grazie al gusto gradevole e morbido, con note fruttate che richiamano il ribes rosso, è ideale per accompagnare aperitivi pregiati come aragoste e astici. Ottimo anche per accompagnare aperitivi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6-8°



GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%



CONTENUTO | 0,75 l