



# “Twins” Vino Spumante Rosè Brut

---

## *Vigneto*

Selezionati vigneti dalle più vocate aree viticole del Roero

---

## *Vitigno*

Uve Rosse

---

## *Produzione:*

La presa di spuma avviene nelle moderne autoclavi con il metodo Charmat, successivamente viene imbottigliato e lasciato a riposare per un breve periodo prima di essere destinato alla vendita, in questo modo lo spumante mantiene integra tutta la sua freschezza e fragranza

---

## *Caratteristiche*

Lo Spumante Rosé presenta sentori di frutta rossa fresca. I vini rosati riscuotono un crescente successo in virtù delle tonalità cromatiche, dei profumi delicati e piacevoli e degli aromi freschi e fruttati

---

## *Abbinamenti*

Antipasti e piatti delicati a base di pesce. Interessante è anche l’abbinamento a salumi, formaggi a media stagionatura e con carni bianche saporite

