



OTTELLA

ROSES ROSES BRUT

METODO CLASSICO



UVE

Pinot Nero.

METODO DI PRODUZIONE

Cuvée non vintage. Affinamento sui lieviti minimo 1 anno. Prodotto con metodo "solouva".

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

Apporto in zuccheri inferiore a 4,0 g/L.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore rosa tenue. Spicca al naso una fragranza di piccoli frutti. Caratterizzato da grande freschezza.