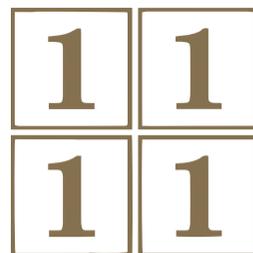


# UNDICI UNDICI

ROSATO SPUMANTE BRUT  
CHARMAT METHOD  
SALENTO IGP



**Alcool**

11,5% Vol.



**Servire a**

7-10° C

**Vitigno** Blend di uve rosse

**Produzione** Alto Salento

**Epoca vendemmia** Metà Settembre

**Vinificazione** Vinificazione in rosato, breve macerazione a temperatura di 10°C.

La fermentazione primaria avviene in acciaio a temperatura controllata.

La presa in spuma in acciaio.

**Affinamento** Acciaio inox.

**Esame organolettico** Colore cerasuolo brillante con riflessi corallini. Al naso fresco ed intenso con sentori fruttati e leggeri sentori floreali. Al palato gradevole e armonico, la spuma fine e persistente rende briosi i sentori di ciliegia e more che si perpetuano in un lungo e fresco retrogusto fruttato.

**Abbinamenti gastronomici** Aperitivo e piatti di mare in genere. Versatile “a tutto pasto”.

