



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
750 g

SPUMANTE ROSSO DEMI SEC

UVE: Prior – vitigno Piwi
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso con breve macerazione sulle bucce per circa 12 ore. Segue una seconda fermentazione della durata di circa 60 giorni, condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16 °C, fino al raggiungimento della pressione desiderata.

ABV: 11% vol
Residuo zuccherino: Demi Sec
Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l
SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 6°C – 8°C

Abbinamenti: con carni BBQ leggermente glassato oppure con piatti asiatici a base di salsa teriyaki. Da abbinare a fine pasto con crostate ai frutti di bosco e pasticceria secca. Ottimo anche con formaggi erborinati.

DEGUSTAZIONE:

Vista: rosso rubino chiaro brillante.

Olfatto: intenso e complesso, con eleganti note di ribes, ciliegia e fragolina di bosco, accompagnate da un delicato sentore floreale di violetta.

Gusto: delicato, fresco a fruttato. Equilibrato nei tannini con un finale sapido ed elegante.

CURIOSITÀ:

La linea M-Use è ispirata alle divinità greche dell'arte e della bellezza (Muse) insieme al concetto di multiuso, come espressione massima del rispetto per l'ambiente e dell'attenzione ai materiali scelti. La tradizionale bottiglia liscia lascia il posto a una nuova accattivante veste fatta di brillanti poliedri che può essere riutilizzata come originale complemento d'arredo, seguendo la filosofia del vuoto a guadagnare.





SIZES AVAILABLE:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
750 g



SPARKLING RED WINE DEMI SEC

GRAPES: Prior – Piwi grape variety

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Red vinification with short skin-contact maceration (approximately 12 hours). The secondary fermentation lasts around 60 days and is conducted with selected yeasts at a controlled temperature of 16 °C until the desired pressure is reached.

ABV: 11% vol

Residual sugar: Demi Sec

Total acidity: around 5,5 g/l

SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 6°C – 8°C

Food pairing: with lightly glazed barbecued meats or Asian dishes featuring teriyaki sauce. It also goes well with berry tarts and dry pastries at the end of the meal. It also perfectly accompanies blue cheeses.

TASTING:

Look: bright light ruby red.

Smell: intense and complex, featuring elegant notes of redcurrant, cherry, and wild strawberry, complemented by a delicate floral hint of violet.

Taste: delicate, fresh, and fruit-forward. Well-balanced tannins lead to a savory and refined finish.

CURIOSITY:

The M-Use line is inspired by the Greek gods of art and beauty (Muse) together with the concept of multi-use, as the ultimate expression of respect for the environment and attention to the materials chosen. The traditional smooth bottle gives way to a new attractive dress made of brilliant polyhedra that can be reused as an original furnishing accessory, following the philosophy of the returnable bottle.