

SERENA WINES 1881

# SERENELLO ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY



ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY

**DESCRIZIONE** Vino rosato spumante naturale extra dry

**Description** Natural sparkling rosè wine

**Beschreibung** Natürlicher rosè Schaumwein

**VITIGNO IMPIEGATO** Blend di uve rosse vinificate in rosato

**Grape variety** Blend of red grapes vinificated in rosè

**Rebsorte(n)** Cuvée aus Rotweintrauben, als Rosè gekellert

**ZONA DI PROVENIENZA** Italia

**Area of origin** Italy

**Anbauregion** Italien

**CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE**

Titolo alcol effettivo: 11% vol - Residuo zuccherino: 15-17g/l

**Chemical and physical features**

Actual alcoholic title: 11% vol - Sugar residue: 15-17g/l

**Chemische und physikalische Eigenschaften**

Efektiver Alkoholgehalt: 11% vol - Restzuckergehalt: 15-17g/l



SERENA WINES 1881

# SERENELLO ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY



**COD. 23S040010**

## DESCRIZIONE

Dal colore rosato con riflessi cerasuolo e dal perlage fine e persistente. All'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentore di fragolina di bosco. Al palato è fresco, delicato e armonico.

### Abbinamenti

Aperitivo accattivante, sa accompagnare con stile anche antipasti di salumi e formaggi freschi, oltre ai primi piatti di carne. Da provare con risotto ai frutti di sottobosco.

### Temperatura di servizio

7÷9°C

## DESCRIPTION

Light pink colour with cyclamen tints, fine and persistent perlage. The fragrance is fruity with strawberry scent. The taste is fresh, delicate and harmonious.

### Serving suggestions

For an engaging aperitif, it pairs well with salami and cheese or meat dishes. Try it with risotto of mixed berries.

### Serving temperature

7÷9°C

## BESCHREIBUNG

Er hat eine schöne Roséfarbe mit lilanen Farbrelexen und einer feinen und langanhaltenden Perlage. An der Nase präsentiert er sich angenehm fruchtig mit Walderdbeerdüften. Am Gaumen ist er frisch, fein und harmonisch.

### Speisenempfehlungen

Ansprechende Apéro, begleitet von Stil weiß auch Antipasti an Wurstwaren und Käse, zusätzlich zu Fleischgerichten. Versuchen Sie mit Meeresfrüchte Risotto Unterholz.

### Serviertemperatur:

7÷9°C

