



## SenSO<sub>2</sub> Rosato Basilicata Rosato Frizzante IGP

Vino frizzante rifermentato in bottiglia, non sboccato, ottenuto da uve Montepulciano **senza aggiunta di solfiti**.

Rosa tenue con profumi di pompelmo rosa, mela, pane fresco ed alchermes.

Bocca scoppiettante e di grande freschezza.

Per questo metodo ancestrale consigliamo di roteare delicatamente la bottiglia per mettere i lieviti in sospensione al fine di rendere il vino più corposo.

Servire ad una temperatura di 6-8 °C

**Abbinamenti:** finger food, piatti a base di pesce e crostacei.

**Vitigni/Vine variety:** Montepulciano 100%

**Forme di allevamento/Vine training:** tendone/hanging

**Alcohol:** 11%



Quite sparkling wine by the secondary fermentation in bottle, not disgorged, obtained from Montepulciano grapes **without added sulphites**.

A soft rosé colour with aromas of pink grapefruit, apple, bread and alchermes.

In mouth this wine is popping and crisp.

For this ancestral method we advise to turn the bottle delicately, to put the yeasts in suspension in order to make the structure of the wine full.

Serve at a temperature of 6-8 °C.

**Food pairings:** finger foods, fish and crustaceans

