

Unique

Spumante Brut Rosè Metodo Classico



Colore: rosa con una spuma particolarmente fine e cremosa.

Profumo: elegante con note delicate di frutta.

Palato: secco, tagliente, fresco e piacevolmente armonioso.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo

Bottiglie prodotte: 5.000

Area di produzione: Reggio Emilia

Località: Tenuta La Rampata

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg.
9.000/10.000

Tipo di terreno: argilloso

Fermentazione: metodo tradizionale in
bottiglia (30 mesi sui lieviti)

Acidità totale: 6,50 g/l.

Acidità volatile: 3,50 g/l.

Zuccheri: 8 g/l.

Abbinamenti

Cucina Emiliana

Erbazzone (torta salata tipica emiliana),
salumi, quali salame felino e mortadella,
accompagnati da gnocco fritto.

Cucina Nazionale

Salumi, formaggi stagionati, verdure in
pastella, frittore di pesce.

Cucina di Casa Medici

Fiori di zucca in pastella.

Cucina Vegetariana

Verdure di stagione in pastella.