



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



0,75L

A20 ROSATO SPUMANTE BRUT

È caratterizzato da un colore rosa, con una spuma abbondante e persistente e da un fine perlage. All'Olfatto, sprigiona spiccate sensazioni floreali accompagnate da note di piccoli frutti rossi su cui primeggiano il ribes e le fragoline di bosco. Al palato risulta fresco, delicato e armonico.

— CLASSIFICAZIONE

Vino ROSATO spumante

— ABBINAMENTI

Antipasti, verdure in pinzimonio e sushi, ideale in abbinamento a tutti i piatti a base di pesce o formaggi freschi. Indicato anche come raffinato dopocena.

— UVE

Da Uve a bacca rossa

— GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

— AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

— PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Di colore rosa con perlage fine e persistente, si manifesta all'olfatto con spiccate note floreali

— VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice a bassa temperatura, Fermentazione in autoclave e presa di spuma metodo charmat

— PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, anche 24 mesi dall'annata di produzione

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL71	ALU41	FE40	FOR51
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA			RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO			

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it