

P PRIMO

BRUT ROSÈ

‰ 12,5% Alc.



Primitivo, Negroamaro, Verdeca. Colore rosa tenue.
Pale pink.



Vinificazione con Metodo Charmat, 2 mesi in autoclave.
Vinification by Martinotti-Charmat method, 2 months in the tank.



Al naso sentori di melograno, lampone e piccoli frutti rossi. Sapido e persistente con perlage fine.

On the nose, hints of pomegranate, raspberry and red berries. Persistent with fine perlage.



Gradevole come aperitivo; idoneo a tutto il pasto.
Va servito alla temperatura di 5-6 °C.

*Perfect as an aperitif; ideal with all dishes.
Serve at 5-6 °C.*

