



Spumante Rosé Extra Dry

VINO SPUMANTE

Provenienza Provincia di Treviso.

Vitigno Pinot bianco, Pinot nero, Raboso.

Note degustative

Aspetto: colore rosa antico, perlage fine e persistente.
Profumo: intenso con sentori di lieviti, bouquet ampio di rosa e violetta.
Sapore: fresco e pieno con note di fragola e lampone.

Dati analitici

Alcool: 11,5% vol. Zuccheri: 13 g/l

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, risotti e carni bianche; da provare con dolci a base di frutta e di panna.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Confezione: cartone 6x75 cl

VINO SPUMANTE

Production area

Province of Treviso.

Grape variety

Pinot bianco, Pinot nero and Raboso.

Tasting notes

Colour: antique rosé colour, with fine and persistent perlage.

Perfume: intense with a light note of yeast and rose and violet bouquet.

Taste: fresh and full with strawberry and raspberry notes.

Analytical characteristics

Alcohol: 11.5% vol. Sugars: 13 g/l

Suggested combinations

Ideal as an aperitif, it is excellent with light starters, risottos and white meats; delicious with fruit and cream cakes.

Serving temperature: 6-8°C

Packing: carton 6x/5 cl



MASCHIO DEI CAVALIERI

CANTINE MASCHIO

Stabilimento Produttivo: Via Cadore Mare, 2 - 31020 Visnà di Vazzola (TV) Sede Legale e Amministrativa: Via Brodolini, 24 - 42040 CAMPEGINE (RE) Tel. 0522.905711 - Fax 0522.905778 - www.cantinemaschio.it