CapriMoonlight®

Caprice Brut Rosè

Vino Spumante Brut Rosè

Dal caratteristico color rosato francese, si distingue per il suo perlage fine e persistente. Al naso risulta fresco con sentori di frutta rossa e lieviti. Una bollicina bilanciata che gode di grande armonia. Ideale da utilizzare in accompagnamento con tutti i pasti, in particolare antipasti e piatti a base di pesce e verdure.

FSC

PREMI

Luca Maroni 91

BIBENDA 2022 I MIGLIORI VINI D'ITALIA

WINE LABEL AWARDS 2023 Winelivery

ROSSO The WineHunter

Caprice Brut Rosè

Tipologia
Vino Spumante Brut Rosè

Vitigno
Aglianico 100%

Zona di produzione
Campania

Terreno
Argilloso-calcareo

Tecnica di vinificazione
Uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con leggera macerazione per dar giusta intensità di colore

Fermentazione
In acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15°

Presa di spuma
Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16°

Maturazione Imbottigliamento
In autoclave 4 mesi, 5 mesi dopo presa di spuma

Grado alcolico
12 %

Enologo
Vincenzo Varchetta