

## Caprice Brut Rosè

**Tipologia:** Vino Spumante Brut Rosè

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** Provincia di Benevento

**Terreno:** Argilloso – calcareo

Luca Maroni

92



### VINIFICAZIONE

**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 °C

**Maturazione Imbottigliamento:** in autoclave 4 mesi 5 mesi dopo presa di spuma

**Grado alcolico:** 12%



### CARATTERISTICHE

*Caprice Brut Rosè - Vino Spumante di Aglianico*

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.