



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
· MONTEFALCO · ITALIA ·

Lo spumante rose Scaccia diavoli è molto versatile, fatto con le sole uve tradizionali di Montefalco è vendemmiato a mano, la pressatura delle uve è estremamente soffice, ed avviene entro sei ore dalla raccolta. La prima fermentazione di questo spumante rosé è lenta, tutto a temperatura controllata per conservare gli aromi primari. La presa di spuma e la maturazione avviene sui lieviti rigorosamente secondo il metodo classico, a fermentazione naturale in bottiglia per almeno 24 mesi.

Lo spumante rosé metodo classico della Cantina Scaccia diavoli, è fatto con sole uve di Sagrantino, questo rosé sicuramente emozionerà i vostri sensi. Il Rosé brut Scaccia diavoli è perfetto per un aperitivo particolare, una bollicina non solita.

Alla vista il colore è molto piacevole, con un suo rosa antico e brillante, il perlage è fine, elegante e persistente. Solletica l'olfatto con chiare note di mela rossa, agrumi, pompelmo e caratteristica crosta di pane. Il palato sarà deliziato grazie alla sua struttura piena, alla sua freschezza ed un finale seducente con una chiara nota sapida.

Denominazione: Spumante

Tipologia: Brut Rosé

Vitigni: 100% Montefalco

Formato: 0.75LT - 1,5L

Contiene: Solfiti

Annata: n.c.

Gradazione: 12%

Da Servire a: 6-8°

Affinamento: 24 mesi

Regione: Umbria