

HAQ
SPUMANTE BRUT
ROSÈ



TIPOLOGIA Vino spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve autoctone Aglianico del nostro territorio.

UVAGGIO Aglianico 100%

VINIFICAZIONE Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata.

COLORE Rosè

CARATTERISTICHE OLFATTIVE Etereo con note delicatamente fruttate

CARATTERISTICHE GUSTATIVE Secco, gradevolmente con bouquet di fiori freschi e frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol

TYPE Sparkling wine obtained from the vinification in white by autoctone Aglianico grapes of our territory.

WINE Aglianico 100%

VINIFICATION Soft pressing of the whole grapes and at a controlled temperature fermentation.

COLOUR Rosè

OLFACTORY CHARACTERISTICS Ethereal with delicately fruity notes

TASTING CHARACTERISTICS Dry, pleasantly with fresh flower bouquet and red fruits.

SERVING TEMPERATURE 6-8°C

ALCOHOLIC CONTENT 12% Vol