



## Doppiovento Rosato Frizzante 2022

### Fattoria San Francesco

<b>Tipo</b>	Vino rosato
<b>Origine</b>	Italia, Calabria
<b>Produttore</b>	Fattoria San Francesco Cirò
<b>Classificazione</b>	Vino bianco Frizzante
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2022
<b>Conservazione</b>	fino a 4 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10° C
<b>Contenuto alcolico</b>	11.5 %
<b>Articolo n.</b>	18485722

### Annotazioni

Nei vini spumanti l'anidride carbonica si forma durante la seconda fermentazione attraverso un processo naturale, indipendentemente dal fatto che si tratti di fermentazione in bottiglia tradizionale o di fermentazione su larga scala (metodo Charmat). Nel caso dei vini frizzanti l'anidride carbonica viene solitamente aggiunta per via esogena. Se il vino viene fermentato in autoclave è possibile anche la formazione di acido carbonico endogeno. A differenza degli spumanti, è possibile imbottigliare gli spumanti in bottiglie con tappo a vite perché il loro contenuto di anidride carbonica è inferiore; tra 1 e 2,5 bar. La gradazione alcolica degli spumanti è generalmente inferiore a quella degli spumanti.

### Abbinamenti

Ottimo aperitivo, si abbina bene con antipasti, primi piatti, crudi di mare e piatti di pesce, sushi.

### Note di degustazione

Rosso rosato brillante e vivace nel bicchiere. Perlage con bollicine fini, numerose e persistenti. Gusto estremamente fresco con aromi di fragola, lampone e frutti di bosco.