



***OIEI Vino Spumante Rosato di Qualita'
Metodo Classico***



Vitigno: Nebbiolo 45% - Dolcetto 55%

**Zona di produzione: Alto Monferrato -
Vigneti di montagna nel comune di Molare**

Sistema di allevamento: Guyot

Raccolta: vendemmia manuale in cassette e selezioni dei grappoli

Produzione: metodo classico, rifermentazione in bottiglia

Affinamento: 2 anni sui lieviti

**Caratteristiche organolettiche: colore ramato. Perlage sottile e persistente.
Fragrante e con aromi di frutta e sfumature di pane lievitati. Morbido e
pieno alla beva. Elegante ed equilibrato.**

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica : 13.5 % Vol

Abbinamenti: spumante gastronomico , adatto a tutto pasto.

Formati disponibili: bottiglia da 0.75 cl



***“OIEI” Sparkling superior wine rose’
Classic Method***



Grape Variety : Nebbiolo 40% - Dolcetto 50%-

***Production area : Alto Monferrato -
Mountain vineyards in the municipality of Molare***

Training system : Guyot

Harvest : manual harvest in crates and selection of bunches

Production : classic method, secondary fermentation in the bottle

Aging : 2 years on the lees

***Organoleptic characteristics : Coppery color. Fine and persistent perlage.
Fragrant with fruity aromas and hints of leavened bread. Smooth and
full-bodied on the palate. Elegant and balanced.***

Serving temperature : 6°-8°

Total alcohol : 13.5 % Vol

Pairings : Gastronomic sparkling wine, suitable for all meals.

Available formats : 0.75 cl bottle