



Azienda Agricola Edoardo Patrone

Il territorio in cui crediamo

Spumante rosé Extra Dry

Basin


ITA

L'unica vera lingua del mondo è un bacio

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta e selezione in campo le uve vengono messe di cassette da 25kg nelle quali poi viene effettuata una criomacerazione per proteggere al massimo il colore e gli aromi. Una leggera pressatura ed una prima fermentazione alcolica a bassa temperatura sono le caratteristiche di questo spumante. La spumantizzazione in Charmat lungo rendono questo prodotto brioso ed equilibrato

AFFINAMENTO: charmat Lungo, 60 giorni in autoclave

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore salmone medio con aromi di ribes rosso, fragoline di bosco, lampone. Fresco e morbido in bocca con elevata acidità, secco, equilibrato con corpo leggero e alcol medio-basso.

 Ottimo con antipasti magri, primi e secondi piatti leggeri. Ideale come aperitivo

 6-8°C  0,75l

ENG

The international language without a single word in the world is a kiss

VINIFICATION: After harvesting and selection in the field, the grapes are placed in 20 kg baskets in which a cryomaceration is then carried out to protect the color and aromas to the maximum. A light pressing and a first low temperature alcoholic fermentation are the characteristics of this sparkling wine. The long sparkling process in Charmat makes this product lively and balanced

AGEING: tank method, 60 days in autoclave

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Medium salmon colour with the aromas of red currant, wild strawberries, raspberry. Fresh and smooth in the mouth with high acidity, off-dry, balanced with the light body, and medium-low alcohol.

 Excellent with light appetizers, first and second light dishes. Also ideal as an aperitif

 6-8°C  0,75l



Azienda Agricola Edoardo Patrone

Borgata Baceno 51, Domodossola (VB) - Italia

www.edoardopatrone.com