

# SPUMANTE ROSÉ

## METODO CLASSICO LE FILIGARE

---



### UVAGGIO

100% Sangiovese

### INVECCHIAMENTO

In acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti per 36 mesi prima della sboccatura. Ulteriori 6 mesi in bottiglia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spumante Rosé Metodo Classico Le Filigare è un vino spumante dal colore rosa antico, con una perlage fine e persistente. I profumi sono delicati e complessi, con note floreali di ibisco e frutti rossi. Al palato è elegante, con acidità equilibrata. Le note di frutti rossi e fiori esaltano gli aromi, accompagnati da sentori di pane tostato e appena sfornato.

### ABBINAMENTO

Eccellente con salumi, formaggi stagionati, carni rosse, frutti di mare, sughi a base di pomodoro, pasta con verdure, torte salate e dolci.

---

**LE FILIGARE**

DEL CONTE S.R.L. SOCIETA' AGRICOLA

Via Sicelle 35, 50021 San Donato in Poggio Barberino/Tavarnelle (FI) REA FI-300213