

ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY

Dalla selezione di uve rosse e bianche vinificate in rosa con metodo Martinotti nasce il Rosé Spumante Extra Dry firmato San Martino Vini. Un vino dal carattere fresco e raffinato, che si presenta con un colore rosato luminoso e riflessi cerasuolo, esaltati da un perlage fine e persistente. Al naso offre note fruttate delicate, con richiami alla fragolina di bosco e sfumature morbide. Il sorso è equilibrato, armonico, piacevolmente morbido e immediatamente invitante.

Perfetto come aperitivo, accompagna con eleganza salumi leggeri, formaggi freschi e primi piatti a base di carne. Un rosé versatile, ideale per momenti conviviali all'aperto o per brindare con stile, come in un pomeriggio di sole.

From a selection of red and white grapes, soft-pressed and vinified "in rosé" using the Martinotti method, comes San Martino Vini's Rosé Spumante Extra Dry.

A wine with a fresh and refined character, it shows a bright rosé color with cherry-hued reflections, enhanced by a fine and persistent perlage.

On the nose, it offers delicate fruity notes, recalling wild strawberries and gentle, soft nuances. The palate is balanced, harmonious, pleasantly smooth, and immediately inviting.

Perfect as an aperitif, it pairs elegantly with light cold cuts, fresh cheeses, and meat-based first courses.

A versatile rosé, ideal for outdoor gatherings or for toasting in style — like on a sunny afternoon.

VINO SPUMANTE NATURALE

Contenuto alcool
10,5% vol

Residuo zuccherino
15/17 gr/l

Formato bottiglia
0,75l

Tappo a fungo
in sughero

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL SPARKLING WINE

Alcohol
10,5 % vol

Residual sugar
15/17 gr/lt

Bottle size
0,75 lt

Mushroom
cork

Box of
6 bottles

