

VOILÀ

TRABOCCO

ABRUZZO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT
BRUT ROSÉ SPARKLING WINE

METODO ITALIANO



Vitigno / Uva a bacca rossa (da vitigno autoctono).

Vine Variety / Red berry grapes (from autochthonous vine).

Zona di Produzione / Italia.

Production Area / Italy.

Affinamento sui lieviti / 15/20 giorni

Refinement on lees / 15/20 days

Tempo di elaborazione / minimo 30 gg

Processing time / min 30 days

Colore / Rosa brillante con un perlage fine e persistente.

Colour / Bright pink with a fine and persistent perlage.

Bouquet / Sentori di rosa e fiori di ibisco si intrecciano alle note di ciliegia, fragoline di bosco e litchi.

Bouquet / Hints of rose and hibiscus flower interwine with cherry notes, wild strawberries and lychee.

Sapore / Fresco, morbido ed elegante con una piacevole nota minerale dal finale lungo e delicato.

Taste / Fresh, soft and elegant with a pleasant mineral note and a long, delicate finish.

Gradazione Alcolica / 11,5 % vol.

Alcohol content / 11,5 % vol.

Temperatura di Servizio / 6/8 °C.

Serving temperature / 43/46 °F.

Abbinamenti Gastronomici / Perfetto per aperitivi e piatti a base di pesce. Ottimo con la pizza.

Food Pairing / Perfect for aperitifs and fish dishes. Excellent with pizza.

Formato / 750 ml **Size** / 750 ml