

# batíso

## BATISO ROSE' BRUT

Croccante e dinamico, il Rosé della linea Batíso coniuga straordinarie uve a bacca rossa con il classico metodo Charmat, diventando così un Vino di facile beva e se ben accompagnato anche un abbinamento a "tutto pasto".



**Colore** *Rosa lampone lucente.*

**Profumo** *Delicato con note floreali e fruttate che ricordano la rosa canina e i frutti di bosco.*

**Sapore** *Batíso Rosé brut è uno spumante sapido e intenso, armonico nei sentori di melograno e frutti rossi freschi.*

**Tipologia di produzione** Metodo Charmat-Martinotti.

**Gradazione** 11% Vol.

**Vendemmia** Prima quindicina di ottobre.

**Varietà uve** Pinot nero e Raboso.

**Residuo zuccherino** 10 gr/lt.

**Formato** 0,75 lt.

**Abbinamenti consigliati** Ottimo come aperitivo, accompagna in maniera eccellente portate leggere e delicate, in particolare i piatti a base di pesce e crostacei.

**Servizio** Va servito alla temperatura di 4°-6° C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

**Come indicare nella lista vini** Rosé spumante brut, 2015, Batíso.



**Batíso Agricola**

Via Arcol, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV) Venezia - T. +39 0423 1990476 - info@Batíso.it - www.Batíso.it