



CAMELIA

Vino Rosato Frizzante

Uve: Gaglioppo.

Gradazione alcolica: 12,5%.

Metodo: Charmat

Vinificazione: a temperatura controllata in acciaio termocondizionato, con pressatura molto soffice delle uve e rifermentazione in autoclave.

Affinamento: in vasche di acciaio termocondizionato, con sosta di alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa tenue, ottenuto da uve Gaglioppo in purezza. Presenta spiccati profumi floreali con note di frutta tropicale. E' caratterizzato al palato da piacevole morbidezza. Al gusto equilibrato, brioso, vivace, con una persistente fragranza.



DE MARE

WINE | RESORT | SPA