



MASCHIO DEI CAVALIERI

Rosé

EXTRA DRY



Quando il rosa fa la differenza c'è la cuvée Rosé di Maschio dei Cavalieri. Freschezza e leggerezza disegnano l'aperitivo, in calice o in cocktail. Ma è sempre grazie al suo stile che lascia il segno anche in tavola. Qualità da grande cantina in un vestito di semplice eleganza.

Aperitivo rosé

Pairing versatile

Regina della mixology in rosa

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat

Vitigni: Uve a bacca bianca e nera

Provenienza: Vigneti delle più vocate zone del triveneto

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 13g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa tenue; spuma chiara e cremosa; perlage fine e persistente.

Profumo: floreale delicato di violetta con note fruttate di frutti rossi.

Gusto: leggero, fresco e morbido; struttura equilibrata e ottima piacevolezza all'assaggio.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

La Cuvée Rosé di Maschio dei Cavalieri è un'ottima proposta al calice per un aperitivo in rosa.

Questa bollicina emerge per una grande versatilità nel *pairing*: eccellente in abbinamento con *finger food* e *sushi*, sorprende anche a fine pasto accompagnando dolci a base di frutta e creme di pasticceria.