



Ombre d'Uva

Ombra Rosa

Il mio marchio. Ottenuto grazie al prezioso lavoro svolto da amici, che curano il procedimento di tutta la filiera della produzione di questo spumante.

DENOMINAZIONE	Vino spumante
ZONA	Italia – Veneto – Valdobbiadene
UVE	Manzoni Rosa, Merlot
TERRENO	Prevalentemente ghiaioso
RESE	160 q/ha
VENDEMIÀ	Manuale
VINIFICAZIONE	Metodo Charmat
DESCRIZIONE	Un vino dal colore tipico rosa buccia di cipolla. Perlage fine e persistente.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sentori di fragoline selvatiche e rosa, note floreali.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 gradi
ALCOL & ACIDITÀ	12%alc. acidità 5,7g/lt
ABBINAMENTO	Per aperitivo. Risotti primaverili. Da provare anche con tonno scottato e semi di sesamo. Macedonie



Ombre d'Uva di Ivano Carniello

www.ombreduva.com

contact@ombreduva.com