



Scricciolo Extra Dry

SKU: 038

Categories: [Vini Rosè](#), [Vino](#)

Produzione in HI: 20 **Bottiglie prodotte:** 2.600

Altitudine Media Vigneto: 270 mt. **Densità ad**

ettaro: 4000 **Forma di Allevamento:** Cordone

speronato **Classificazione:** Maremma Toscana IGT

Uvaggio: 20% Canaiolo, 20% Ciliegiolo, 60%

Sangiovese **Vinificazione:** In bianco con controllo della temperatura, Spumantizzato in autoclave con metodo

Charmat **Affinamento in Bottiglia:** 1 mese **Grado**

Alcolico: 12°

Product Description

Uno spumante rosato extra dry indicato come aperitivo, ma altrettanto in grado di accompagnare piatti di pesce e piatti estivi freschi. Da servire ad una temperatura di 8-10° c.
