



## INGANNI EXTRABRUT ROSÉ MILLESIMATO 2015



BIOLOGICO

### Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 40 mesi su lieviti
Formati	750 ml, 1500 ml
Gradazione	12,0% vol
Uve	Pinot Nero (100%)

### Degustazione

Colore	tenui color rosa antico, spuma cremosa, persistente e dall'ottimo perlage.
Profumo	evidenti note di piccola frutta fresca, appena percettibili sentori vegetali aromatici come finocchio e liquirizia.
Gusto	pieno, avvolgente e fresco, ottimo equilibrio e sapidità.
Abbinamenti	ideale compagno a salumi, piatti a base di carni come tartare o appena scottate, pesci ricchi e saporiti, tartare di tonno rosso e crostacei.