Val D'Oca presenta il brut millesimato Punto Rosa

257-puntorosa-low-511af7e5

Il bouquet riporta alla mente i piccoli frutti del sottobosco, la sensazione è intensa ma nel contempo tenue e raffinata. I lieviti utilizzati per la rifermentazione rilasciano un profumo molto delicato di pane tostato. Al gusto è senza dubbio equilibrato. Grazie all’elegante perlage e alla bocca morbida ed intensa conserva una sua identità e finezza all’altezza delle migliori bollicine italiane.

Perfetto compagno di pietanze elaborate ma delicate a base di pesce o formaggi freschi. Ottimo anche per semplici brindisi. Si consiglia di stappare fresco, alla temperatura di 6-8 °C.