

BRUT ROSE' "RADEGONDA"

SPUMANTE METODO ITALIANO (CHARMAT)

Pinot Nero in rosato con un piccolo taglio di Moscato.

Colore: rosa antico delicato, quasi un corallo pelle d'angelo. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.

Profumo: intenso, elegante con note dominanti di fragoline di bosco, ribes e lamponi oltre a sfumature di fiori di agrumi.

Sapore: sapido, elegante, vellutato e di grande freschezza.

Abbinamenti consigliati: È ottimo come aperitivo, ma il suo meglio lo dona sposando pesci dal sapore intenso cucinati con salse mediterranee e, per estensione, paste fresche condite con sughi elaborati con la medesima intonazione; un altro campo di applicazione del Radegonda è quello dei salumi delicati, in particolare il guanciale e la pancetta, con in quali crea un'interessante commistione tra sapidità, morbidezza, freschezza e lieve grassezza.

Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 9,00 g/l.

Alcol: 11,50 %

ITALIAN SPARKLING METHOD (CHARMAT)

Pinot Noir rosé with a small cut of Muscat.

Color: antique pink delicate, almost an angel skin coral. Foam brilliant and fine-grained. Fine and persistent.

Bouquet: intense, elegant with dominant notes of wild strawberries, black currants and raspberries as well as nuances of citrus blossoms.

Taste: full-bodied, elegant, velvety and very fresh.

Serving suggestions: It is excellent as an aperitif, but it gives its best by marrying fishes with intense flavour, cooked with Mediterranean sauces and, by extension, fresh pasta topped with sauces with the same intonation. Radegonda is also perfect with sliced delicate salami, and especially bacon like "guanciale" and "pancetta", with which it creates an interesting blend of flavor, softness, freshness and slight fatness.

Temperature: Serve chilled at 7-8 ° C.

Residual sugar: 9,00 g / l.

Alcohol: 11.50%

SCHAUMWEIN ITALIENISCHES VERFAHREN (CHARMAT-METHODE)

Spätburgunder Rosé mit einem geringen Anteil an Muskateller verschnitten.

Farbe: zartes Antikrosa, fast schon Engelshaut-Koralle. Brillanter und feinerperliger Schaum.

Feine und anhaltende Perlage.

Bouquet: intensiv, elegant mit dominierenden Noten von Walderdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren sowie Nuancen von Blüten von Zitrusfrüchten.

Geschmack: würzig, elegant, samtig und von großer Frische.

Servierempfehlungen: ausgezeichnet als Aperitif, am besten passt er jedoch zu Fischen mit intensivem Geschmack, die mit mediterranen Saucen serviert werden, sowie zu frischen Nudeln mit aufwändigen Saucen in der gleichen Richtung; Radegonda ist auch ein idealer Begleiter für milde Wurstwaren und passt besonders gut zu „Guanciale“ (Speck von der Schweinebacke oder vom Schweinenacken) und zu „Pancetta“ (Schinken aus Schweinebauch), mit denen er eine interessante Verbindung aus Würze, Weichheit, Frische und leichter Fettigkeit eingeht.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Restzuckergehalt: 9,00 g/l.

Alkoholgehalt: 11,50 %

