

## **VILLA SALETTA SPUMANTE ROSATO 2011** **Vino Spumante di Qualità Rosé – Metodo Classico**



Nasce da una raccolta anticipata e selezionata del **Sangiovese** vinificato in **Rosé** tramite fermentazioni in acciaio e barrique. Elaborato con il Metodo Classico attraverso un affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno un anno e remouage manuale, il vino *Spumante di Qualità Rosato – Millesimato – Dosage zero* - di Villa Saletta è reso unico dalla sua impronta Toscana e grazie alla sua freschezza è decisamente piacevole a degustarsi nelle quieti e calde serate estive.

*Alcool 12 % vol. Dosage Zero*

*3.800 Bottiglie Prodotte nel 2010*

*10.000 Bottiglie Prodotte nel 2011*