



Servire a 5°

Serviertemperatur: 5 Grad



Un Sangiovese in charmat lungo, di grande freschezza olfattiva con melograno lampone e fragolina di bosco. Sul palato è perfetta la fusione delle bollicine con il volume liquido, è scorrevole e di buona struttura. L'energia acida spinge ad una beva straordinaria.

Der Sangiovese gärt nach der langen Charmat-Methode und betört mit seinem frischen Duft nach Granatapfel, Himbeere und Walderdbeeren. Am Gaumen entsteht ein perfektes Binom der Sektperlen mit dem flüssigen Volumen, der Wein ist geschmeidig und gut strukturiert. Die Energie schenkt einen außergewöhnlichen Trinkgenuss.



Perfetto sia come aperitivo che sulla tavola con i crudi di carne e pesce.

Ausgezeichnet als Aperitif, aber auch als Begleiter zu rohem Fleisch und Fisch.



Vino Spumante Brut RAME

Denominazione Herkunftsbezeichnung

Indicazione Geografica Protetta
Geschützte geografische Angabe

Uve Rebsorte

70% Sangiovese, 30% Syrah

Gradazione alcolica Alkoholgehalt

12,5% vol.

Quota vigneto Lage des Weingartens

500 metri sopra il livello del mare
500 Meter über dem Meeresspiegel

Sistema di allevamento Reberziehungssystem

Cordone speronato
Kordon mit Zapfenschnitt

Affinamento Ausbau

Rame della Guardiola è prodotto con il metodo Charmat lungo, successivamente alla presa di spuma il vino sosta sulle proprie fecce per almeno 50 giorni.

Rame von La Guardiola wird mit der langen Charmat-Methode zubereitet. Nach der Schaumbildung reift der Wein mindestens 50 Tage auf den eigenen Hefen.