



CONSOLI®

VINI DAL 1920

NANNÌ **VINO SPUMANTE ROSSO DOLCE**

Indicazione Geografica Tipica

Il Nannì spumante rosso dolce è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura argilloso - sabbiosa. Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre e subiscono una pressatura immediata. La fermentazione alcolica avviene in fermentini di acciaio inox con presa di spuma direttamente in autoclave a mezzo gassificazione. Segue la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

È prodotto da uve di Montepulciano e Sangiovese.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C.



ESAME ORGANOLETTICO

Brioso spumante prodotto dopo una giusta macerazione e una celere pratica di cantina con affinamento in acciaio. Dal colore rubino intenso con nuance violacea. Con un impatto olfattivo molto gradevole marcato da confettura di mora e frutta rossa matura, con effluvi floreali di rosa canina. Dal sorso divertente. Sebbene sostenuto da un sostanzioso bagaglio zuccherino, il dolce sapore è sempre molto gradevole poiché bilanciato dalla freschezza e dalla naturale mineralità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo spumante rosso dolce è adatto ad accompagnare dolci secchi, crostate di marmellata ma anche formaggi a media stagionatura. A fine pasto può essere servito con il dessert.