ASIOOTUS

asiootus.it

ASIO OTUS
Rosato
Vino Spumante Extra Dry

ITALIA

VITIGNO
Varietà autoctone ed internazionali

L'IDENTITÀ
Asio Otus è il nome latino del gufo. Grande saggezza e magia sono caratteristiche tipicamente legate a questo animale, e che ritroviamo in questa linea di vini. Uno spumante elegante e versatile che, grazie ad una parziale maturazione in legno, acquisisce complessità e ricchezza.

IN CANTINA
Questo spumante Asio Otus è prodotto con il Metodo Martinotti, anche conosciuto come Charmat, dove la fermentazione avviene in una vasca d'acciaio per preservare gli aromi naturali.

NEL CALICE
Spumante dal color rosa tenue e perlage fine. Al naso rivela note di fiori e frutti rossi. È perfetto in abbinamento a piatti a base di pesce crudo, crostacei e formaggi delicati.

A TAVOLA
Vino perfetto da gustare in compagnia sia come aperitivo, che con antipasti di pesce e formaggi freschi.
Temperatura di servizio 4-6°C.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*