

## Spumante Liberi Pensieri

Metodo Classico

---

Lo Spumante Rosè “Liberi Pensieri” è ottenuto dalle uve di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, raccolte esclusivamente a mano con accurata selezione in vendemmia. La vinificazione in bianco avviene utilizzando esclusivamente il primo fiore, senza alcuna spremitura, mediante la naturale sgrondatura. L’elaborazione avviene secondo il Metodo Classico, dopo sosta sui lieviti e dégorgement, al fine di ottenere i migliori risultati sotto il profilo organolettico e qualitativo.

- **Colore** : cerasuolo con sfumature che ricordano la buccia di cipolla;
- **Profumo** : intenso, complesso e fine. Ingresso floreale con profumo di violetta, prosegue con note di rosa selvatica e fiori d’acacia sul finale. Delicate note fruttate di melograno. Delizioso sottofondo minerale gessoso.
- **Gusto** : secco, fresco e sapido. Equilibrato e persistente. Di qualità fine e armonico.

