



SPUMANTE MILLESIMATO PAS DOSE DUEZEROSETTE

Composizione:
100% Ormeasco

Produzione:
Prodotto e imbottigliato in azienda interamente
con uve coltivate in collina oltre i 600 metri slm

Colore:
Rosé tenue con riflessi cristallini

Caratteristiche:
Spumante classico di buona struttura,
bouquet ricco ed evoluto.
Note di ciliegia e sentore di crosta di pane.
Morbido al palato, di buon equilibrio,
perlage e persistente

Vinificazione:
In acciaio. Vinificato in bianco con minimo contatto
con le bucce. Fermentazione a temperatura
controllata per 6/7 giorni, 48 mesi sui lieviti nelle
nostre cantine

Temperatura di servizio:
6-8 gradi

Abbinamenti:
Ottimo come aperitivo
e può accompagnare tutto il pasto

Curiosità:
Primo ed unico spumante
prodotto con uve di Ormeasco



SPUMANTE MILLESIMATO PAS DOSE DUEZROSETTE



falstaff

SPARKLING TROPHY
2018

TENUTA MAFFONE

Pieve di Teco (IM)

has been awarded

86 POINTS

for the sparkling wine

**DUELUGLIO ROSÉ METODO CLASSICO
MILLESIMATO BRUT**

W. Rosam

Wolfgang M. Rosam
Falstaff publisher

Othmar Kiem

Othmar Kiem
Falstaff Editor in Chief Italia



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
Civiltà del bere



Tenuta Maffone

Duezerosette, Spumante Metodo
Classico Non Dosato Millesimato 2015

Tipicità



Miglior Metodo Classico Dosaggio Zero

Civiltà del bere