

BACIAMI SPUMANTE BRUT ROSE'

UVAGGIO

100% Mammolo

VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Le operazioni di raccolta richiedono estrema attenzione, sono infatti fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale. L'inizio della raccolta varia ogni anno, in base al clima, ma tendenzialmente avviene a fine Agosto.

We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. Harvesting operations require extreme attention, they are in fact fundamental to achieving an excellent final result. The start of the harvest varies every year, based on the climate, but generally takes place at the end of August.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

Baciami è una scommessa vinta. Un vino sognato da Giampaolo Bruni e realizzato dal nostro enologo Attilio Pagli che esprime al meglio il progetto di vinificazione delle uve Rinascimentali: recuperare un passato prezioso in grado di tendersi verso il gusto di domani. Baciami è uno spumante metodo Charmat / Martinotti che nel corso degli anni ha allungato il proprio affinamento sui lieviti fino a 12 mesi.

Baciami is a winning bet. A wine dreamed up by Giampaolo Bruni and created by our oenologist Attilio Pagli which best expresses the winemaking project of Renaissance grapes: recovering a precious past capable of moving towards the taste of tomorrow.

Baciami is a Charmat / Martinotti method sparkling wine which over the years has extended its aging on the yeasts up to 12 months.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Rosa antico, spuma avorio, bollicine fini e durature. Elegante naso di viola, arancia navel, bergamotto, frutti di bosco, menta, e crosta di pane. Sorso pieno e dinamico, con chiusura persistente ai sentori di pompelmo e mandorla bianca fresca.

Old pink colour, ivory-white foam, fine and long-lasting bubbles. Elegant nose of violet, citrus fruits, berries, mint, bread crust. Full and dynamic sip, with a long finish with hints of grapefruit and fresh white almond.

FORMATI/SIZE: 0,75l - 1,5l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl
Bottiglie per cartone/bottle per box: 6
Confezione/Box: Cartone/Cardboard
Formato confezione/size: cm 30x33x20
Peso confezione/weight: 9 kg

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Salumi e formaggi, risotti e primi piatti con verdure e pesce. Secondi piatti di pesce, crostacei e molluschi. Ideale con tagliolini all'astice.

Cured meats and cheeses, risottos and first courses with vegetables and fish. Second courses of fish, crustaceans and molluscs. Ideal with lobster tagliolini.