



SAIGNÉE – Spumante Rosato

Metodo classico, da uve Merlot e Cabernet Sauvignon coltivate sul nostro Monte della Guardia, a sud del lago di Garda Saignée è 'salasso' ma nella nostra interpretazione sta per 'sanguigno, passionale'

Il pavone in etichetta rappresenta la nostra fierezza, senza presunzione, per il percorso fin qui fatto da Ca'Lojera e per il desiderio sempre nuovo di affrontare la prossima prova

Caratteristiche tecniche

Uva: Merlot e Cabernet Sauvignon 90% , prestigio del cantiniere 10% - 8 g/l

Ubicazione del vigneto: collina morenica

Numero di piante per vigneto: 3200

Terreno: in collina, sassoso e soleggiato

Fermentazione: in bottiglia – metodo classico

Maturazione: tiraggio primavera 2017 – sboccatura 15/11/17

Temperatura di servizio: 6°

Abbinamenti: pesce di lago, carpaccio di tonno, sushi e tartare o con una crostata ai frutti rossi, ottima proposta per apericena

