



Home > Prodotti > Vini > Sangiovese in Spumante metodo classico

[Prodotti](#) [Vini](#)

Usiglian del Vescovo

## Sangiovese in Spumante metodo classico

Sabina Tavolieri 12 ottobre 2017



[Edicola web](#)

[Abbonati e regala](#)

[Iscriviti alla newsletter](#)



*Colore rosa tenue con sfumature buccia di cipolla e con perlage finissimo, ecco il Bruvè: Sangiovese in Spumante metodo classico*

Si chiama **Bruvè** ed è prodotto dall'azienda agricola **Usiglian del Vescovo** ed è uno spumante Rosè Metodo Classico da uve Sangiovese. Un vino elegante, fresco con ottima persistenza ed un perlage finissimo le cui uve vengono raccolte a mano in vendemmia anticipata quando presentano buoni contenuti zuccherini e polifenolici.

Il colore è rosa tenue con sfumature buccia di cipolla. **Bruvè presenta un bouquet intenso**, elegante, di frutti rossi e fiori, con la viola in evidenza e note di croissant. Al palato risulta elegante e complesso, con spiccata mineralità e piacevole freschezza. Ha un finale pulito, fresco e avvolgente con una notevole persistenza gustativa.

### Abbinamento

Perfetta overture del pasto, ottimo con antipasti di ogni tipo. Sicuro compagno di tutti i piatti di pasta a base di pesce. Accompagna perfettamente dolci a base di frutta fresca.

Prezzo bottiglia 40 euro.