

# Màrsia

## **Spumante Brut Rosé**

Màrsia è una fra le scommesse più sfidanti di Hic et Nunc: con Màrsia la Barbera diventa Spumante Brut Rosé. Un prodotto inaspettato, che sa stupire in ogni sua peculiarità.

## **Sparkling Brut Rosé**

*Màrsia is one of Hic et Nunc's most challenging bets: to turn Barbera grapes into an outstanding sparkling wine able to amaze in all its nuances in every single drop.*

*Hic et Nunc*

*Hic et Nunc*  
**Brut Rosé**  
Vino spumante di qualità  
- Màrsia

# Màrsia

## Spumante Brut Rosé



**COLORE** Rosa brillante con riflessi viola.  
**COLOUR** Bright pink with purple reflections.



**PERLAGE** Fine e persistente.  
**PERLAGE** Elegant and long lasting.



**PROFUMO** Piccoli frutti di bosco, frutta fresca e spezie.  
**AROMA** Small berries, fresh fruit and spices.



**SAPORE** Fruttato, con spiccata freschezza tipica della varietà. Sapido e minerale.  
**TASTE** Fruity, with distinct freshness.  
*Sapid and mineral.*



**GRADAZIONE** 12% vol.  
**ALCOHOL VOLUME** 12%.



**TEMPO DI RIFERMENTAZIONE** 9 mesi.  
**FERMENTATION** 9 months.



**METODO DI PRODUZIONE** Martinotti-Charmat.  
**METHOD USED** Martinotti-Charmat.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C.  
**SERVING TEMPERATURE** 6-8°C.



**ABBINAMENTI** Primi piatti di pesce, verdure, carni bianche alla griglia, formaggi freschi o di media stagionatura.  
**FOOD PAIRING** First courses of fish, vegetables, grilled poultry, soft or aged cheese.



**CALICE** Da spumante, appuntito e ampio.  
**GLASS** Sparkling wine chalice, sharp and wide.

