



Rosé

VINO SPUMANTE ROSE'

Brut



5-7 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



35-40 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



10-12

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,8

ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l

FORMATO



6

BOTTIGLIE

PROFILO:

FLOREALE



FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



SPUMA



CALICE CONSIGLIATO



Flûte

VARIETÀ DELLE UVE

Uve bianche e rosse autoctone

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti sono coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18°C. Successiva rifermentazione in autoclavi a temperatura di 15°C per 30 giorni con successiva sosta sui lieviti di 30 giorni. Ulteriore affinamento in bottiglia di 20 giorni prima di essere immesso nel mercato. Acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Vino Spumante Rosato. Profumo decisamente fruttato di sapore fresco e deciso di frutta a bacca rossa con una distinta nota di fragolina di bosco. Si addice in maniera ottimale agli antipasti e ai piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Spiedini di frutta



Strisce di pollo al melograno



LE MANZANE®