



LEMANZANE®

## RÒSEO SPUMANTE BRUT

Vino Spumante Rosè Brut



### PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ●
SPUMA	● ● ● ● ●



FLUTE



5-7 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



35/40

MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



11-12

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



5,8

ACIDITÀ  
TOTALE  
(G/L)

### VARIETÀ DELLE UVE

Glera + Merlot + uve autoctone

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

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

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 50 giorni con successiva sosta sui lieviti di 30 giorni. Ulteriore affinamento in bottiglia di 40 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, si addice in maniera ottimale agli antipasti e ai piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo. Servire a 5-7° C.

Via Maset, 47/B - 31020  
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606  
Fax +39.0438.787881

[lemanzane.com](http://lemanzane.com)