



Cuvée Rosè

Vino Spumante

Extra Dry



Spumante raffinato di colore rosa brillante che esprime ed esalta caratteri floreali e fruttati tipici dei vitigni d'appartenenza.

Di grande delicatezza e morbidezza al palato ha sentori di ritorno che ricordano la fragola fresca ed il lampone. Ideale per l'aperitivo, ma accompagna con classe piatti di pesce e risotti di verdure.

DATI TECNICI:

Alcol 12 % v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20 °C

TEMPERATURA SERVIZIO:

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

UVE:

Pinot Nero e Raboso

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneti nel comune di Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Vigneto pianeggiante ben esposto a sud, sistema di allevamento a sylvoz.

TERRENO:

Ben strutturato, molto argilloso e senza scheletro, ben dotato di sostanza organica con Ph neutro.

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

In bianco per ossidazione, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21 °C con lieviti selezionati.

La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura 12-14 °C. seguendo la metodologia dello Charmat corto.
