

icone

VINO SPUMANTE ROSÈ BRUT



| | |
|---------------|--|
| Denominazione | Vino Spumante Rosé |
| Colore | Rosa intenso elegante, perlage finissimo e persistente. |
| Profumo | Note di rosa, frutti di bosco freschi e fragoline di bosco. |
| Sapore | Buona struttura, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole e armonico. |

DATI AGRONOMICI

| | |
|-------------------------|--|
| Vitigni | Uve a bacca rossa vinificate in bianco |
| Zona ubicazione vigneti | Treviso e Pordenone |
| Altitudine | 30/50 metri s.l.m. |
| Tipo di suolo | Argilloso |
| Orientamento | Nord-Sud |
| Sistema di allevamento | Sylvoz doppio capovolto |
| Cappi/ha | 2800 |
| Resa q.li/ha | 150 |
| Epoca vendemmia | Inizio Settembre |

DATI ENOLOGICI

| | |
|---------------------------|------------------------------|
| Pressatura | Molto soffice |
| Spumantizzazione | Charmat lungo (30-60 giorni) |
| Fermentazione malolattica | No |
| Affinamento | No |

DATI ANALITICI

| | |
|--------------------------|-------------|
| Resa do uva in vino % | 75% |
| Acidità totale (gr/lt) | 5,70 ÷ 5,90 |
| Ph | 3,15 ÷ 3,25 |
| Zuccheri residui (gr/lt) | 10 ÷ 12 |
| Alcol svolto | 11% vol |

ALTRI DATI

| | |
|-------------------------|---|
| Abbinamenti | Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittate e formaggi; eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufo e scampi. |
| Temperatura di servizio | 6-8° C. |
| Conservazione | In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore. |