



# TERREDIRAI

## 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.