

Vino Spumante Rosato Brut



*un delizioso colore rosato, un profumo floreale che si unisce al sapore fresco sostenuto dalla bacca nera dell'uva vinificata in rosé*

## Denominazione

# Vino Spumante Rosato Brut

## Vitigno

Pinot Nero e Raboso

## Provenienza

vigneti nella campagna trevigiana, contornata dal fiume Sile.

## Vinificazione

Pinot Nero vinificato in rosato, breve contatto con le bucce, pulizia fisica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16,5°C per il 90% mentre, il restante 10% fermenta in barrique nuova. Nel mese di Gennaio viene effettuata la cuvée ed il vino base entra in autoclave dove termina la fermentazione. Riposerà alla temperatura di 4°C per 6 mesi prima di essere imbottigliato e proposto ai nostri clienti.

## Conservazione ed invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

## Colore

rosato con delicati riflessi salmone.

## Profumo

nel complesso gradevole, floreale e con ricordi di piccoli frutti rossi.

## Sapore

asciutto, vellutato, fresco, vivace, fruttato con sentori di piccoli frutti rossi. Strutturato nel corpo, sostenuto dalla bacca nera dell'uva vinificata in rosé.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-10°C

## Affinità gastronomiche

il basso residuo zuccherino lo rende adatto a aperitivi accompagnati da crostini vari. Interessante a "tutto pasto" vegetariano, ottimo con insalate di pasta, zuppe di pesce.

Un abbinamento azzardato con l'anguilla in umido.

## Confezione

bottiglie collio da 75 cl. scatole da 6.

## Gli appunti dell'enologo...

La delicatezza di una vinificazione in rosato di uve a bacca nera è stata fondamentale per ottenere risultati quali una vivacità e freschezza del prodotto, accompagnate dall'eleganza dei sentori di frutta rossa che derivano dalle uve.

