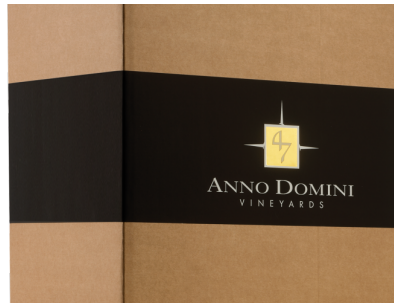


Vino Spumante Rosato Brut
Vini frizzanti



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

Gradazione alcolica 12% 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.

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 e 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.

Confezione

bottiglie collio da 75 cl. scatole da 6.

Premi

