



ROSÉ BRUT

Spumante rosato prodotto con uve di Pinot Nero e Merlot. Il profumo delicato e fruttato è seguito da un sapore vivace e scorrevole. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Rosé Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Pinot Nero, Merlot, Raboso.

Vinificazione: Uva pigiadiraspata, mosto a contatto con le

bucce per poche ore a bassa temperatura e quindi avviato alla fermentazione con lieviti

selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosato vivace tendente al cerasuolo tenue.

Profumo: Caratterizzato da un floreale intenso e da un

fruttato dolce.

Sapore: Frizzante, piacevole, senza asperità, vivace e

scorrevole.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,6 - 6,0 g/l

Residuo Zuccherino: 8 - 12 g/l

Temperatura di

servizio: 7 - 8 °C

Abbinamenti E ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste cor

minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni

bianche.

Riconoscimenti: 2018 - Decanter - Commended

2018 - I.W.C. - Bronze Medal