

**ROSÉ BRUT
VINO SPUMANTE
LINEA TOP C**



- Classificazione: Rosé Brut
Vino Spumante
- Zona d'origine: Veneto - Zona delimitata dal Disciplinare di Produzione.
- Vitigni: Pinot nero e Merlot.
- 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: Vinoso e caratteristico di fruttato.
- Sapore: Frizzante, piacevole, senza asperità, vivace e scorrevole.
- Gradazione alcolica: 12% Vol.
Acidità totale: 5,6 - 6,0 g/l
Zuccheri residui: 8 - 12 g/l
- Temperatura di servizio: 7-8° C.
- Abbinamenti consigliati: È 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.
- Riconoscimenti: Commended - Decanter 2018
Bronze Medal - IWC 2018

