



### ROSÈ SPUMANTE BRUT



**TIPOLOGIA:** Vino rosato spumante

**UVE:** Uve a bacca rossa

**PROVENIENZA:** Veneto Orientale

**ALTITUDINE:** 25-40 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** Medio impasto, argilloso

**SPUMANTIZZAZIONE:** Metodo Charmat

**VINIFICAZIONE:** Ottenuto dalla vinificazione in rosato delle uve, con breve macerazione a temperatura controllata per un Massimo di 36 ore. Trascorso tale periodo, dopo pressatura soffice il mosto torbido viene lasciato decantare a freddo. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 12 giorni. Il vino "base" viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti attivi, ad una temperatura controllata di 14-16 °C. Raggiunta la sovra pressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino vivace dal bel colore rosato con luminose "nuance" di buccia di cipolla. Profumo fresco e vinoso, sapore brioso che ricorda la mela e l'albicocca.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Ideale come aperitivo, ben si abbina alla vasta gamma di appetizers sfiziosi e saporiti della tradizione italiana, come pure ad antipasti di pesce e a creazioni culinarie giocate su leggerezza e fragranza. Da provare sui piatti speziati e piccanti della cucina orientale.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C

**CONSERVAZIONE:** 1/2 anni

**BTG PER CARTONE:** 6

**FORMATO:** 75 cl

#### Codici di riciclaggio

 BOTTIGLIA GL VETRO BIANCO	 GABBIETTA FE FERRO METALLI	 CAPSULA C/PVC PVC	 TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)			ORGANICO