



ROSE' FRIZZANTE

DESCRIZIONE

Vino rosato frizzante

VARIETÀ

Uve rosse tipiche della zona

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore rosa tenue.
Profumo di frutta esotica, accompagnato da sentori di pompelmo e melograno. Al palato si presenta fruttato, fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Versatile, si abbina a diverse tipologie di piatti. Eccellente come aperitivo e in accostamento ai salumi.

Temperatura di servizio: 6°-8° C.

VENDEMMIA

Settembre

GRADO ALCOLICO

11,5% vol.
Residuo zuccherino: 10 g/l

PRESSURE

2.0 / 2.5 bar

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate subiscono una breve macerazione a freddo, seguita da una pressatura soffice per separare il mosto dalle bucce. Dopo la decantazione statica dei mosti inizia la prima fermentazione a temperatura controllata (16°-18°) con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox.

La seconda fermentazione, detta anche Presa di spuma, avviene in serbatoi di acciaio inox pressurizzati.

CONSUMO CONSIGLIATO

Consumo consigliato : entro l'anno dall'imbottigliamento