



Rosè

Vino Spumante Extra Dry



TERRITORIO

Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a doppio capovolto, con una densità di 3.500 ceppi per ettaro.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte distintamente, il mosto che ne scaturisce fermenta in acciaio inox. Successivamente i vini base ottenuti vengono assemblati e posti in autoclave per eseguire la seconda fermentazione. Dopo il periodo di maturazione lo spumante ottenuto viene filtrato ed imbottigliato.



GRADAZIONE ALCOLICA - ZUCCHERI RESIDUI - ACIDITÀ*

11,00 % vol. - 13,00 g/L - 5,50 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Rosa brillante. Al naso richiamo di piccoli frutti rossi, lampone e fragola accompagnati da fresche note di peonia. Perlage leggero, fine e persistente.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Passepartout ideale per la sua versatilità, permette diversi abbinamenti: pesce d'acqua dolce, frutti di mare, formaggi freschi ma l'esplosione massima è con la pizza margherita. Si consiglia di servire il vino a 4/6° C in una flûte sottile di buona ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

Fino a 3 anni, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 litri