

Rose Spumante

Dedicato a nonna Sofia, che con il suo ncarattere forte e la sua eleganza, ha saputo trasmettere voglia di vita ed energia per coltivare la nostra terra



Tipologia: Vino Rosato spumante

Vitigni: Merlot – Raboso Veronese

Zona di coltivazione: Parco Regionale dei Colli Euganei Veneto

Terreno: argilloso -calcareo di origine vulcanica

Vendemmia: per il Merlot il periodo è verso la fine di agosto mentre per il Raboso la vendemmia avviene a metà settembre

Vinificazione: pigiatura soffice a freddo in ambiente saturo di N₂, fermentazione lenta svolta in 20 gg a freddo.

Presatura di spuma svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati, lasciando in movimento la massa per 60 - 90 giorni.

Colore: rosa scarlatto scarico con riflessi viola, perlage molto fine e persistente

Aroma: intenso con sentore di fragoline di bosco, e note floreali di rosa, elegante e persistente

Gusto: morbido, non invadente, esalta la struttura mantenendo un'ottima freschezza e bevibilità

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti a base di pesce

Conservazione: come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

Dati Analitici:

Temperatura servizio: 8° – 10° C

Contenuto in Alcohol: 11,5% by vol.

Residuo zuccherino: 9,25 gr./lt.

Acidità totale: 5,8 gr./lt.

Bicchieri consigliati: Flute

Formati Disponibili: 0.75 lt

