Spumante Millesimato Extra Dry Rosé

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche

Spumante Millesimato Extra Dry Rosè:

TERRENO: Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e a temperatura controllata 16-18°C.

AFFINAMENTO: Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%vol

COLORE: : Rosè leggero.

OLFATTO: Intenso e floreale, fine ed elegante.

GUSTO: Equilibrato, piacevolmente fresco e morbido

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10°C

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Paella, Spagna – Frikadelle – Germania