



# Spumante Millesimato Extra Dry Rosè

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