

# ROSÉ

## VINO SPUMANTE EXTRA DRY

TIPO DI VINO  
Vino Spumante



GIACITURA E TIPO DI TERRENO  
Terreno di medio impasto

COLLOCAZIONE  
DEL VIGNETO  
Nord Italia



VARIETÀ DI UVA  
Base Raboso e altre varietà locali  
(melange di uve rosse)



VINIFICAZIONE  
Raccolta uve al giusto grado di maturazione,  
l'accurata vinificazione ed una diligente  
elaborazione con metodo Charmat  
conferiscono a questo spumante rosato  
un equilibrio e una piacevolezza uniche

%  
VOL

ALCOOL  
11% vol.



ZUCCHERI RESIDUI  
13 g/l



ACIDITÀ  
5,8 g/l



FORMATI DISPONIBILI  
0,75 L

## ESAME DEGUSTATIVO



COLORE  
Alla vista il vino si presenta  
elegantemente rosato  
con un perlage minuto  
e persistente



ABBINAMENTI  
Ideale come aperitivo, si  
abbina bene a piatti di pesce  
e carni bianche



PROFUMO  
All'olfatto presenta un aroma  
fresco e delicato con  
piacevoli sentori di frutti  
di bosco



TEMPERATURA  
DI SERVIZIO  
6° - 8° C



SAPORE  
Fresco in bocca, presenta  
un gusto sapido ed armonico



TEMPERATURA  
DI CONSERVAZIONE  
Tra i 15° e i 20° C

