



ROSÈ EXTRA DRY



Tipo: Rosé

Classificazione: Sparkling extra dry

Vitigno: Selezione delle migliori uve a bacca rossa

Area di produzione: Colline della provincia di Vicenza

Suolo: Calcareo

Altimetria: 300-400 mt s.l.m.

Vigneto: Guyot

Clima: Estate lunga e non troppo asciutta, inverni piovosi con temperature miti

Vendemmia: Inizio settembre

Vinificazione: Vinificazione in rosa, con varietà separate e breve macerazione sulle bucce per 24 ore a 8°-10°C. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave, secondo il metodo Martinotti

Colore: Rosa tenue con ricordi di fior di pesco

Profumo: Intenso, fruttato complesso con note floreali e sentori di frutto della passione

Sapore: Piacevole acidità con ricordi di frutta fresca. Palato rotondo ed armonico

Grado alcolico: 11,5% vol.

Abbinamento gastronomico: Eccellente come aperitivo e con piatti e insalate a base di pesce

Temperatura di servizio: 8-10 °C