



SACCHETTO



ROSÉ BRUT

Spumante rosato prodotto con uve selezionate di Pinot Nero, Merlot e Raboso. Il profumo fruttato e floreale è seguito da un sapore vivace e scorrevole. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Rosé Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Pinot Nero, Merlot, Raboso.

Vinificazione: Una pressatura soffice porta ad ottenere un mosto che viene lasciato a contatto con le bucce per poche ore a bassa temperatura. La fermentazione avviene in contenitori di acciaio a temperatura controllata e con lieviti selezionati. La rifermentazione in autoclave dura almeno 90 giorni, così da ottenere un perlage fine e persistente.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosato vivace tendente al cerasuolo tenue.

Profumo: PROFUMO: Intensi sentori di frutta a bacca rossa si accompagnano a profumi floreali di rosa e violetta.

Sapore: Frizzante, vivace e dalla piacevole bevuta.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,6 - 6,0 g/l

Residuo Zuccherino: 9 - 11 g/l

Temperatura di servizio: 7 - 8 °C

Abbinamenti consigliati: È ottimo come aperitivo e a tutto pasto con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

Riconoscimenti: **Commended - Decanter 2018, Bronze Medal - IWC 2018**