



ROSÈ METODO CLASSICO



DENOMINAZIONE Vino Spumante di qualità

VITIGNO Durella e Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE Veneto, Verona, Val d'Alpone

RESA PER ETTARO 80 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro

VENDEMMIA Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE Pressatura soffice dell'uva intera, fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C, seconda fermentazione in bottiglia.

AFFINAMENTO Sui lieviti per minimo 3 anni nelle cave sotterranee della cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosa brillante e perlage fine. Aroma delicato di piccoli frutti d bosco e fragoline, accompagnato da note di pane tostato. Un buon finale fresco.

ABBINAMENTO Ideale come aperitivo, si accompagna bene ai piatti di pesce e risotti mantecati.

PRODUZIONE 8.000 bottiglie (750ml), 500 magnum (1500ml)

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C