



## ROSÉ BRUT

SPARKLING WINE

**VITIGNO:** blend di vitigni a bacca bianca e rossa sapientemente uniti per ottenere questo spumante rosato molto fresco, fruttato e dalla grande bevibilità.

**TERRITORIO:** Italia.

**VINIFICAZIONE:** dopo la pressatura soffice delle uve il mosto ottenuto viene fatto fermentare a 16°C. segue l'aggiunta dello sciroppo zuccherino per la presa di spuma con rifermentazione in autoclave e successiva sosta sui lieviti con frequenti batonnage per dare struttura e stabilizzare il colore rosato. Seguono una filtrazione, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio e l'imbottigliamento.

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 11% vol

**ACIDITÀ:** 5,8 g/l

**ZUCCHERI:** 12 g/l

**SOVRAPRESSIONE:** 5,5 bar

### PROFILO SENSORIALE

**SPUMA:** intensa e cremosa.

**PERLAGE:** fine ed intenso.

**COLORE:** rosa tenue.

**PROFUMO:** intenso e Fragrante, i freschi profumi fruttate si abbinano alle note di lampone e ribes.

**SAPORE:** in bocca è sapido ed intenso, la buona acidità amplifica la sensazione di freschezza.

Nel complesso è uno spumante fragrante, giovane molto facile, si abbina perfettamente con aperitivi, antipasti e piatti di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C