

Vino frizzante ROSATO



Renana (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino frizzante rosè SECCO

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa vocate alla frizzantatura, in particolare Merlot.

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia.

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a contatto con le bucce, segue la pressatura soffice e la fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Rosa vivace; perlage leggero e vivace.

OLFATTO

Piacevole bouquet floreale e fruttato con note di ribes e sentori vinosi di uva fresca.

GUSTO

Secco, fragrante e armonico, con sentori di bacche rosse e ribes.

ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti, piatti di pasta, frutti di mare e crostacei, formaggi, verdure grigliate e affettati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

GRADO ALCOLICO

10,5% vol