











ROSÈ BRUT

Originale, fresco, giovane e protagonista in ogni occasione. Il suo sapore fresco, la sua vitalità nel "perlage" persistente e fine regalano armonia ad ogni sorso. Il suo color Rosa Perlato attira l'attenzione preannunciando un insieme equilibrato di profumi che ricordano la confettura di pesca e la Rosa fiorita in primavera. La vinificazione avviene grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori qualità aromatiche presenti nell'uva, nonché del tipico colore rosè. Il vino-mosto, base spumante, viene fermentato in autoclave con metodo Charmat a Valdobbiadene (Tv), origine del Vino Prosecco. Gli abbinamenti per questo Rosè Brut spaziano dall'aperitivo di classe, ai formaggi freschi e alle pietanze a base di pesce.



-  **Area di Produzione** Veneto.
-  **Sistema di allevamento** Guyot.
-  **Vitigni** Uve Venete.
-  **Colore** Rosa perlato.
-  **Profumo**
Delicato bouquet con sentori di rosa canina e pesca bianca.
-  **Sapore**
Corpo armonico ed elegante con una buona persistenza aromatica.
-  **Temperatura di servizio** 12 °C.
-  **Tipologia di bicchiere** Flute o Tulipano.
-  **Formato** 0,75L.
-  **Suggerimenti**
Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, preferibilmente bottiglia coricata.

% Dati analitici
Grado alcolico: 11,5% - **Acidità Totale:** 4.8 g/L
Zuccheri Residui: 12,5 g/L - **Estratto secco:** 22 g/L