

## Rosè Dry

Vino Spumante Rosato - Metodo Charmat

Un vino che nasce dalla spumantizzazione delle uve autoctone dei nostri vigneti. Se ne ottiene uno spumante elegante e delicato, dalla beva rinfrescante e delicata.

**Tipologia:** Vino spumante rosato dry

**Vitigno:** 100% uve autoctone a bacca rossa

**Ubicazione dei terreni:** Su Frigidore, Florinas (SS)

**Esposizione:** Nord/Est

**Altitudine:** 400 m slm

**Terreno:** Arenario, calcareo e sabbioso

**Forma di allevamento:** Cordone Speronato e Guyot

**Densità d'impianto:** 5.000 piante per ettaro

**Anno d'impianto:** 2002

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Epoca di vendemmia:** Fine agosto

**Tipo di raccolta:** Manuale con casse da 15Kg cadauna

### LAVORAZIONE

**Vinificazione:** Viene ottenuto da una vinificazione in bianco e da una spumantizzazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** In bottiglia, utile per l'evoluzione e stabilizzazione delle caratteristiche organolettiche

**Gradazione alcolica:** 11%Vol

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** Nel calice si dota di un colore rosa molto tenue e un perlage fine e persistente

**Aroma:** Il naso è sedotto da profumi fruttati di amarena, lampone e fragola, affiancati dai toni floreali della rosa canina

**Gusto:** Al palato fresco e di alta bevibilità, con un tratto di eleganza

### SERVIZIO

**Abbinamenti gastronomici:** Si sposa perfettamente come aperitivo e piatti a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 8/9 °C



LINEA SPUMANTI