

# Vino spumante rosè EXTRA DRY millesimato




**TIPOLOGIA**

Vino spumante rosè EXTRA DRY millesimato

**VITIGNI PRINICPALI**

Uve italiane a bacca rossa vocate alla spumantizzazione, di una singola annata, in particolare Merlot.

**AREA DI PRODUZIONE**

Uve 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**

Rosso cereasuolo scarico, brillante. Perlage fine e persistente.

**OLFATTO**

Profumi intensi e fini, con piacevoli note fruttate, sentori di rosa canina e fragoline di bosco e una sensazione di armoniosa complessità.

**GUSTO**

Gusto secco, arrotondato da una lieve nota dolce e caratterizzato da un sapore fresco, morbido e fruttato. Sentori floreali di rosa canina e fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca risulta pieno, con un finale lungo e persistente.

**ABBINAMENTI**

I vini rosati, serviti ben freschi, sono perfetti da abbinare a piatti estivi come insalate, stuzzichini, paste e risi freddi e a base di verdure. Ottimi anche con formaggi, pesce crudo o fritto, crostacei o zuppe. Grazie alla loro morbidezza e acidità, si sposano perfettamente con piatti a base di pomodoro: un buon modo di gustare un rosato è quello di abbinarlo alla pizza.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

5-6°C

**GRADO ALCOLICO**

