



Rosè Spumante Extra Dry

Provenienza: da uve glera e raboso Piave dei nostri vigneti di Negrisia

Maturazione: metà settembre

Allevamento: Guyot, Cordone Libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto e calcareo.

Vinificazione: avviene in bianco, con pressatura soffice degli acini. Dopo la pulizia dei mosti, la fermentazione prosegue a temperatura controllata di 18-20 °C. La seconda fermentazione o presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di 15-16 °C.

Grado: 11 % vol.

Zuccheri: 16 gr. lt.

Acidità: 5,5 gr. lt.

Descrizione: vino dal colore rosa antico ramato, con perlage fine e persistente. All'olfatto sono intensi il sentore di pesco, di fragolina selvatica e mela verde, caratteristici dei vitigni d'origine. Al palato si presenta fresco, quindi con buona sapidità e piacevolmente morbido.

Abbinamenti: è il calice di spumante adatto agli antipasti o ai primi piatti a base di tartufi, verdure, pesce o carni bianche. Si sposa bene con le crudità marine. Ottimo con il sushi e le frittiture di mare. Da provare con il prosciutto di Parma e San Daniele, la mortadella a cubetti e con il parmigiano. Servire a 8-10 °C preferibilmente con secchiello di ghiaccio.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.