

CUVÉE ROSÉ BRUT

Cod. 010 Piacevolissimo spumante Rosé dal colore brillante e perlage brioso.

DATI TECNICI

Uve:	84% Glera – 16% Incrocio Manzoni Moscato rosa.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Argilloso.
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	150 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador [®] , segue un'attenta fermentazione.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Rosa scarico con perlage fine e persistente.
Profumo:	Bouquet fruttato, con note intense di mela, pera e albicocca. Si riconoscono profumi floreali, in particolare il taglio.
Sapore:	Ben strutturato, giusto equilibrio di acidità e sapidità con finale asciutto.
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo e per cocktail, a tutto pasto, piatti a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11,5°
Zuccheri residui:	10 g/l
Acidità Totale:	5,5 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	274 KJ / 67 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

