

Rosato Frizzante



Gradazione alcolica: 11,50% vol.

Vitigni che compongono il vino: Raboso, Pinot Nero e Cabernet in percentuali variabili in funzione dell'annata.

Zona di produzione ed esposizione: Bacino alluvionale del fiume Piave a sud-est di Treviso.

Tipologia del terreno: Tendenzialmente argilloso-calcareo composto da 25% sabbia, 50% limo e 25% argilla.

Sistema di allevamento: Sylvoz con una resa di 160 quintali per ettaro.

Vendemmia: Raccolta manuale a fine settembre.

Vinificazione: Leggera macerazione dell'uva diraspata, da 1 a 2 giorni. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C.

Spumantizzazione: Presa di spuma in autoclave, metodo charmat, per un mese e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: Il Rosato è un vino giovane, brioso e allegro. Esprime freschezza mantenendo i profumi; ha un colore rosato carico e trasparente, dal perlage molto fine con profumi vivi ed espressivi di fragola e lampone.

Abbinamenti: E' un vino ottimo da aperitivi, antipasti e pesce ma anche da compagnia.

Servire a 6-8° C in bicchieri di media ampiezza.