

## Vino spumante Rosè extra dry MILLESIMATO

### TIPOLOGIA

Vino spumante rosè EXTRA DRY millesimato

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa vocate alla spumantizzazione, di una singola annata

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dal nord e centro Italia

### 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

Rosa 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



[Exagone ( 75 cl )], [11% vol]

