Vino frizzante Rosè IGT Veneto



TIPOLOGIA

Vino frizzante rosè SECCO

VITIGNI PRINCIPALI

Uve vocate alla frizzantatura

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalla regione Veneto

TERRENI

Ampia varietà di terreni, di origine morenica e vulcanica in collina, alluvionali e sabbiosi in pianura, non manca una forte componente calcarea e minerale.

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 vivace; perlage leggero e vivace.

OLFATTO

Piacevole bouquet floreale e fruttato con note di ribes e sentori vinosi di uva fresca.

GUSTO

Secco, fragrante e armonico, con sentori di bacche rosse e ribes.

ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti, piatti di pasta, frutti di mare e crostacei, formaggi, verdure grigliate e affettati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

[Renana (75 cl)], [10,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)