Vino spumante Rosato Grand Rosè EXTRA DRY



TIPOLOGIA

Vino spumante rosato EXTRA DRY

VITIGNI PRINICPALI

Uve italiane a bacca rossa vocate alla spumantizzazione

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

Rosso cereasuolo scarico, brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Al naso fragrante e armonico, con piacevole note floreali di rosa canina.

GUSTO

Gusto secco arrotondato da una lieve nota dolce e caratterizzato da un sapore fresco, morbido e piacevolmente fruttato.

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

[Cuvée Luciano (75 cl)], [11% 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)