



Rosè Brut

*Spumante dal colore rosa salmone pallido, perlage e grana fine e persistente.
Possiede un profumo intenso e fruttato ccaratteristico del Pinot Nero.
Gusto fresco ed equilibrato.*

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Vitigno: *Pinot Nero.*
- Area di produzione: *Comune di Volpago del Montello .*
- Altezza media vigneti: *100 metri slm.*
- Resa per ettaro: *110 q.li.*
- Forma di allevamento: *Doppio capovolto.*
- Tipo di terreno: *Suolo alluvionale ghiaioso, substrato poco profondo ricco di minerali e sostanza organica.*
- Vendemmia: *Manuale con selezione dei grappoli.*

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Vinificazione: *In bianco, a temperatura controllata con pressatura soffice.*
- Fermentazione: *In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata.*
- Spumantizzazione: *Metodo Charmat.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: *Rosa salmone pallido brillante.*
- Profumo: *Intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, mela, pera e ciliegia.*
- Gusto: *Morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.*
- Perlage: *A grana fine e persistente.*
- Gradazione: *11 % vol.*
- Residuo zuccherino: *9 g/lt.*

DEGUSTAZIONE

- Temperatura di servizio: *Servire fresco a 6-8°.*
- Abbinamento: *Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.*