



# ROSATO SPUMANTE

Brut

---



**Classificazione:** Rosè spumante

**Provenienza:** Cessalto

**Uve:** Glera, Pinot nero

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Resa massima per ettaro:** 150 q.li per ettaro

**Vendemmia:** meccanizzata

**Vinificazione:** pigiatura e pressatura a freddo

**Presa di spuma:** 60 giorni in autoclave metodo Charmat

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Zuccheri residui:** 8 gr/litro

**Vista:** perlage fine e persistente, colore rosé elegante

**Olfatto:** intrigante, rosa rossa, ribes e mirtillo

**Gusto:** entra intenso con un'ottima acidità, per poi lasciare il posto alle sensazioni sentite al naso di fiori e frutti rossi. Grande persistenza.

**Abbinamenti:** in aperitivo, come a tutto pasto, questa cuvée è il compagno perfetto di ogni momento della giornata

---

## Formati disponibili



**0,75 l**