

VITAE



Spumante rosè

Brut



Classificazione: Rosè spumante

Provenienza: Cessalto

Uve: Pinot nero

Sistema di allevamento: Sylvoz

Resa massima per ettaro: 150 q.li per ettaro

Vendemmia: meccanizzata

Vinificazione: pigiatura e pressatura a freddo

Presatura 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