

# ROSÈ Frizzante

Sur lie



**Classificazione:** Vino rosato rifermentato in bottiglia

**Provenienza :** Motta di Livenza

**Uve:** 100% Raboso

**Sistema di allavamento:** Cordone speronato

**Resa massima per ettaro:** 140 q.li per ettaro

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** macerazione di 3 ore sulle bucce e pressa soffice

**Presatura di spuma:** rifermentazione naturale in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 10,5% vol.

**Zuccheri residui:** 0 gr/ litro

**Vista:** si presenta con un color rosa chiaretto, velato dai lieviti in sospensione

**Olfatto:** al naso escono immediati profumi di ribes e melograno, con un'accento di miele di acacia

**Gusto:** al gusto si presenta immediato, fresco, con una piacevole acidità, che assieme alla leggera bollicina contribuiscono a riempire la bocca, lasciando un piacevole senso di cremosità

**Abbinamento:** Il perfetto abbinamento si presenta con le tartare di tonno rosso

## Formati disponibili



**0,75 l**