

ROSA ROSÉ

SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: Glera 80%, Raboso 20%

QUESTA CUVEE ROSÉ È UNO DEI FIORI ALL'OCCHIELLO DELLA NOSTRA AZIENDA. FRUTTO DI ANNI DI LAVORO E RICERCHE, UNISCE ALLE CARATTERISTICHE DEL PROSECCO (IL FRUTTATO LE NOTE FLOREALI L'ELEGANZA) UNA STRUTTURA E UNA PERSISTENZA TIPICHE DEL RABOSO. NASCE DA UN'UVAGGIO DI GLERA DI COLLINA 80% E DI RABOSO 20%, LAVORATO CON UNA TECNICA ORIGINALE IDEATA DAL NOSTRO ENOLOGO.

THIS CUVEE ROSE IS ONE OF THE PRIDE AND JOYS OF OUR WINERY. IT IS THE RESULT OF YEARS OF RESEARCH AND WORK AND IS A PERFECT FUSION OF THE FRUITY FLAVOUR, FLOWERY NOTES AND ELEGANCE OF PROSECCO AND THE STRUCTURE AND PERSISTENCE OF RABOSO. THE GRAPE VARIETIES, COMBINED USING AN ORIGINAL TECHNIQUE PIONEERED BY OUR ENOLOGIST, ARE GLERA GRAPES FROM THE HILLS 80% AND RABOSO 20%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmant
Spuma: persistente e raffinato.
Profumo: fresco fruttato ricorda la mela esotica.
Sapore: ben strutturato, sapido, con una buona acidità.

Abbinamenti: in ogni occasione della giornata, indicato con antipasti.

Foam: persistent and refined.
Perfume: fresh fruity reminds the exotic fruit.
Taste: well structured, flavoursome with a good acidity.

Food matches: for every occasion of the day, with starters and fish.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alcohol:	11,5
Acidità / Acidity:	6,50 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar:	16 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature:	6-8 °C

cod. SP23

