

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY BIO VEGAN VIOLETTE



Spumante Rosè Extra Dry

Vino da agricoltura biologica

Area di produzione: Veneto.

Le uve: Glera 95%, 5% Raboso.

Vinificazione:

Le uve sono pressate ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare.

Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a

temperatura controllata di circa 14°C. Dopo la preparazione del vino base,

viene indotta una seconda fermentazione in autoclave lunga fino ad

ottenere una pressione interna superiore alle 4.5 atm.

Grado alcolico: 10,5% vol.

Zuccheri: 17 gr/lt

Perlage: Fine.

Colore: Rosa tenue con riflessi brillanti.

Sapore: Armonico, con noti di dolcezza equilibrati da una giusta acidità,

leggermente sapido.

Profumo: Armonico, fruttato con sentori delicati di marasca e note floreali.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, ottimo da servire con dessert estivi e

frutta fresca.

Temperatura di servizio: 4-6 °C.