



Rosato Spumante Extra Dry Millesimato

Uve: Rosse 90%, Bianche 10%

Grado alcolico: 11%vol

Zona di produzione: Terre del Piave

Clima: Temperato, con inverni freddi ed estati afose.

Epoca della vendemmia: fine settembre, metà ottobre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata (16/18°)

Zuccheri: 16-17 g/l

Caratteristiche: Vino dal colore rosa brillante. Al palato è fresco e leggero con un profumo delicatamente fragrante con note di piccoli frutti come il lampone, il ribes rosso, la mora e la ciliegia.

Si appresta ad essere consumato in compagnia, con antipasti, salse, pesci mantecati e marinati, da provare con la pizza.

Servire a una temperatura di 6-8°C