



ROSÉ

FRIZZANTE - TAPPO SPAGO

VIGNETO

Zona di produzione: pianura trevigiana.
Varietà: Raboso, Merlot, Cabernet.
Densità di impianto: 3.000 - 3.500 ceppi ettaro.
Resa ettaro: 80 - 100 ettolitri/ettaro.
Resa per pianta: 3,8 - 4,5 kg/pianta.
Sistema di allevamento: Sylvoz.
Epoca di vendemmia: fine settembre.

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: controllata, massimo 20°C.
Lieviti: selezionati.
Durata di fermentazione: 10 giorni circa.
Fermentazione malolattica: no.

FRIZZANTATURA

Frizzantatura: metodo Martinotti.
Maturazione: in autoclave per 15 - 20 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante. Refrigerazione per 8 giorni.

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11% vol.
Grado zuccherino: 15 - 20 grammi per litro.
Acidità totale: 6,0 - 7,0 grammi per litro.
PH: 3.05 - 3.20

DEGUSTAZIONE

Colore: rosa intenso.
Profumo: fine e fruttato, tipico del vitigno. Leggermente amabile inizialmente, successivamente esprime l'acidità tipica del Raboso.
Sapore: fine e fruttato, lascia una sensazione piacevole e pulita.
Massima espressione: entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.
Servizio: 8° C. Un'alternativa per l'aperitivo. Può essere curioso l'abbinamento con la pizza.
Bicchieri consigliato: calice.