



ROSÉ

SPUMANTE EXTRA DRY

VIGNETO

Zona di produzione: pianura trevigiana.
Comune: San Polo di Piave.
Varietà: Pinot Nero e Raboso.
Densità di impianto: 3.200 - 3.500 ceppi ettaro.
Resa ettaro: 80 - 90 ettolitri/ettaro.
Resa per pianta: 3,0 - 3,5 kg/pianta.
Sistema di allevamento: Sylvoz.
Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.
Raccolta rigorosamente a mano.

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.

SPUMANTIZZAZIONE

Spumantizzazione: metodo Martinotti.
Maturazione: in autoclave per 30 - 40 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante. Refrigerazione per 8 giorni.

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11,5% vol.
Grado zuccherino: 16 - 18 grammi per litro.
Acidità totale: 6,0 - 6,5 grammi per litro.
PH: 3.20 - 3.30

DEGUSTAZIONE

Colore: rosa antico.
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 18 mesi dall'imbottigliamento.
Servizio: 8° C. Da degustare con salumi e piatti a base di carni bianche.
Bicchieri consigliato: calice.