



# Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Rosato Brut

**Vitigno:** monovitigno autoctono.

**Tipologia:** rosato

**Tipo di terreno:** marnoso

**Sistema di allevamento:** cortina libera

**densità:** 4.100 ceppi per ha

**Metodi di difesa:** lotta integrata

**Produzione:** 80/90 qli/ha

**Vendemmia:** La raccolta avviene nella terza decade di agosto.

**Annata:** 2021

**Grad. alcolica:** 12.50%

**Vinificazione:** Dopo una delicata diraspatura, le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione in pressa (circa 45 minuti). Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 24 mesi.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** buccia di cipolla cristallino;

**Perlage:** fine ed elegante;

**Olfatto:** Fragrante, fresco e agrumato;

**Gusto:** Presenta un bouquet agrumato con frutta esotica (pompelmo).

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C**