

Rosé

Denominazione:	I.G.T. delle Venezie
Tipo Vino:	Vino spumante extradry
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Argilloso.
Uve:	Base spumante pinot nero
Epoca di raccolta:	Fine agosto
Vinificazione:	Contatto con le bucce x 24 ore a freddo, fermentazione a temp. controllata.
Affinamento:	4 mesi in autoclave a temp. Controllata

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Rosa brillante.
Profumo:	Fresco, fruttato.
Gusto:	Perlage fresco e persistente.
Abbinamenti Gastronomici:	Aperitivo, antipasti leggeri.
Temperatura di servizio:	12°

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	12°
Acidità totale:	6,2

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui:	13g/lt
-------------------	--------