

900

SPUMANTE ROSÉ

E X T R A D R Y

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Vino Spumante
VITIGNI: Blend di Uve bianche e rosse
EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre
VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, con pressatura soffice.
FERMENTAZIONE ALCOLICA: In acciaio inox.
SPUMANTIZZAZIONE: 2^a Fermentazione in autoclave, presa di spuma con metodo Martinotti-Charmat 30gg.

INFO CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 5,5 mg/l.
Zuccheri: 14-15 gr./l. - Extra Dry
Ph: 3,20
Sovrapressione: 5,5 bar

PARTICOLARITÀ E ABBINAMENTI

Rosa tenue con riflessi violacei
Il profumo è delicato e fragrante, fruttato con sentori di fragola, lampone e rosa. Al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.
Particolarmente indicato per pranzi a base di pesce, crostacei o carni bianche, ideale anche come aperitivo o Happy hour.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C



www.900wine.com

