

ROSÉ

INCROCIO MANZONI 13.0.25 EXTRA BRUT

Denominazione SPUMANTE EXTRA BRUT

uve 100 % Incrocio Manzoni 13.0.25 (incrocio tra

Raboso Piave e Moscato d'Amburgo), raccolte a

mano a fine settembre

zona di produzione Marca Trevigiana

suolo Argilloso con origine alluvionale e morenica

sistema di allevamento Sylvoz

vinificazione Macerazione a freddo sulle bucce 12 ore.

Pressatura soffice, fermentazione in recipienti di

acciaio a temperatura controllata.

presa di spuma Metodo Martinotti

residuo zuccherino 4 g/l

gradazione alcolica 11,5 % vol.

acidità totale 5.6 g/l pressione 5 atm

abbinamento Le sue caratteristiche particolari ed uniche lo

rendono ideale per momenti conviviali fra amici. Accompagna divinamente piatti delicati a base di pesce e crostacei ed è eccellente con formaggi teneri e piatti a base di asparago bianco.

conservazione Conservare il posizione verticale in ambiente

fresco e lontano dalla luce.

sulla carta Rosé Extra Brut Incrocio Manzoni 13.0.25 - Dotta

temperatura di servizio 6-8°C, stappato al momento

formati disponibili 0,75L - 1,5L (a seconda della disponibilità)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo Colore rosato con riflessi violacei e perlage fine e

persistente.

olfattivo Particolarmente suadente all'olfatto, ricorda i

piccoli frutti di sottobosco e fiori di tiglio, ma è

dominato dal profumo di ciliegia.

gustativo Ricco, fresco, elegante e armonioso. Sul finale

sapido ed asciutto.







