



SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vol. alcool totale: 11 %
Zuccheri: 14 grammi/litro
Anidride solf. libera: 32 mg/lit
Acidità totale: 5,5 gr./lit.
Pressione: 5 atmosfere

Vino spumante prodotto con fermentazione naturale, (metodo Charmat), in autoclave con agitatore e temperatura controllata a circa 14°.

Vitigno: uve rosse prodotte in terreni argillosi della pianura veneta e raccolte con vendemmia medio-tardiva (verso la fine di Ottobre).

Vinificazione in rosé mediante pigiatura soffice e separazione immediata del mosto dalle bucce.

Colore: rosa cerasuolo elegantemente chiaro, spuma abbondante e perlage fine e persistente.

Profumo: delicato e fruttato.

Sapore fresco leggermente acidulo che ricorda la fragola.

Spumante ideale da accompagnare ad uno spuntino a base di salumi oppure a un menù di pesce.

Temperatura di servizio 4 - 6 °C.

Conservare in luoghi freschi e asciutti al riparo da fonti di calore e luce.

1 cartone = nr. 6 bottiglie

Peso totale del cartone: Kg. 9,12

1 paletta = nr. 480 bottiglie (nr. 80 cartoni)

1 paletta = nr. 5 strati da 16 cartoni ciascuno.

Peso totale della paletta: Kg. 700