

Cod. 023

Rosé “Vita Rosa” Legatura Spago

Le bollicine rosate del Vita Rosa offrono ricche note di agrumi con un finale asciutto.

DATI TECNICI

Uve:	Nere e bianche selezionate per ottenere un prodotto fresco e vivace.
Zona di produzione:	Le uve provengono esclusivamente dalla Regione Veneto.
Terreno:	Pianeggiante, argilloso leggermente calcareo, solo dalla Regione Veneto.
Esposizione dei vigneti:	Sud.
Altimetria del vigneto:	150 mt s.l.m
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	18.000 kg.
Vendemmia:	Settembre.
Spumantizzazione:	In rosa, con sosta molto breve delle bucce a contatto con il mosto in modo da ottenere la tipica colorazione. Fermentazione primaria a temperatura controllata, con l'aggiunta di lieviti selezionati in autoclave per circa 30 giorni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Rosa carico con perlage fine e persistente.
Profumo:	Riccamente fruttato, con evidenti note di profumi floreali che ricordano il tiglio, il glicine e l'acacia.
Sapore:	Citrino, di corpo snello, armonico e finale asciutto.
Abbinamenti:	Eccellente come aperitivo e per cocktail, accompagna alla perfezione piatti leggeri e a base di pesce o di verdure.
Temperatura di servizio:	8/9° C.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	13 g/l
Acidità Totale:	5.5 g/l
Pressione:	2,2 bar
Formato:	750 ml - 200 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	274 KJ / 68 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,1 g

