

Cod. 010

## Spumante Cuvée Rosé Brut

Piacevolissimo spumante Rosé dal colore brillante e perlage brioso.

### DATI TECNICI

Uve:	84% Glera – 16% Incrocio Manzoni Moscato rosa.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso.
Terreno:	Pianeggiante, argilloso.
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:	Vino ottenuto dal taglio di vino glera e moscato rosa appartenenti alla stessa annata. Rifermentazione a temperatura controllata di 16-18° con l'aggiunta di lieviti selezionati in autoclave per circa 40 giorni.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Rosa scarico con perlage fine e persistente.
Profumo:	Fruttato, con note intense di mela, pera e albicocca. Si riconoscono profumi floreali, in particolare il tiglio.
Sapore:	Ben strutturato, giusto equilibrio di acidità e sapidità con finale asciutto.
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo e per cocktail, a tutto pasto, piatti a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8/9° C

### DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11,5°
Zuccheri residui:	10 g/l
Acidità Totale:	5,5 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

### VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico:	272 KJ / 66 Kcal
Proteine:	<1 g
Grassi:	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

