

Spumante Rosè Brut

11,5% vol.

Si presenta con un caratteristico colore rosato e riserva un perlage fine e persistente, fragrante, vigoroso e piacevolmente acidulo.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Pedemontana trevigiana
Vitigno:	
Vendemmia:	Primi di Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi
Presa di spuma :	Metodo charmat durata da 40 a 60 giorni
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	90 q

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	9,50 g/l
Acidità Totale:	6,30 g/l
Estratto secco:	31 g/l
Pressione:	5,60 bar

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie

