

Vigna Del Pendio

ROSÉ ESSENZA EXTRA DRY SPUMANTE



ORIGINE	Asolo
CLASSIFICAZIONE	Vini IGT
ANNATA	2023
COLORE	Rosè
TIPO DI VINO	Vino Spumante

DESCRIZIONE

Certificato sostenibile

Il nostro Rosé ha un colore rosato delicato con bollicine fini e persistenti e numerosa e una schiuma cremosa.

Il bouquet ci sorprende con una collezione di profumi che spaziano dalle rose, ai frutti di bosco e al melograno.

La freschezza e la sapidità continuano poi con il fruttato e un finale morbido.



COLORE:

Delicato colore rosato

UVA:

90% Merlot, 10% Pinot Nero

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Asolano DOCG a 255 m.s.l.m., esposizione sud, ben ventilato

VINIFICAZIONE

Vinificato in acciaio

SPUMIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve vengono pigiate delicatamente e separate dal mosto subito. Quindi viene fermentato a basse temperature per preservare il aroma con il metodo lungo Martinotti

ALCOL

11 %

ZUCCHERI RESIDUI

14 g/L

MISCELA

90% Merlot, 10% Pinot Nero

PREMI



BOTTIGLIA

DIMENSIONI 75cl

CASSA

BOTTIGLIE 6