

ORIGINE	Asolo
CLASSIFICAZIONE	Vini IGT
ANNATA	2023
COLORE	Rosé
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 aromi 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