



## ROSÉ SPUMANTE DRY

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Spumante di raffinata eleganza, dal brillante colore rosa tenue, con perlage fine e persistente.

Profumo delicato e fragrante, fruttato con sentori dolci di fragolina, melograno e confetto. Gusto morbido, delicatamente aromatico e bilanciato da buone freschezza e sapidità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Estremamente piacevole al gusto, è uno spumante versatile che si presta ad abbinamenti con aperitivi salati e con la pasticceria secca.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

### RICONOSCIMENTI

James Suckling, 90 pt.

Bibenda, 3 Grappoli

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Prima quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charmat.
AFFINAMENTO	In bottiglia.
FORMATO	750/1500 ml