



*Anna Spinato*

## **Rosé** Spumante Extra Dry



**Zona di produzione:** Area pianura del Veneto orientale

**Uve:** Uve rosse selezionate

**Suolo:** Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro

**Sistema d'allevamento:** A spalliera

**Vendemmia:** Manuale a metà settembre

**Vinificazione:** Le uve rosse impiegate vengono vinificate separatamente in rosato. Dopo la fermentazione naturale le singole masse vengono unite. La seconda fermentazione avviene in autoclave con la presa di spuma, prolungata per almeno 5 settimane. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore Extra Dry

**Dati analitici:** Alcol 12 % - Zuccheri residui 14,4 g/lt - Acidità totale 5 g/lt

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rosa tenue, con una spuma densa che annuncia uno splendido perlage

**Profumo:** Sfarfallio di rosa, ribes e lampone

**Sapore:** Molto equilibrato, caldo e morbido. Ritornano anche in bocca note di frutti di bosco come mirtillo e lampone che lasciano un piacevole retrogusto

**Abbinamenti:** Ideale non solo come aperitivo, si abbina bene anche con piatti a base di pesce e crostacei

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C