DĪLĬGO
ALCOHOL FREE
ROSÉ SPARKLING
EXTRA DRY



%ALC 0.0%

20g/lt

8°/10°

750ml

TOTAL ACIDITY 7g/lt

Terreno
Terreno molto leggero e ricco

Sistema di allevamento
A spalliera

Vendemmia
Le uve Pinot Nero vengono raccolte a mano nei primi dieci giorni di settembre, mentre la vendemmia delle uve Glera avviene manualmente nella prima e nella seconda decade di settembre.

Vinificazione
Le operazioni di pigiatura e pressatura avvengono in ambiente inerte. Una volta ottenuto il mosto, ha luogo la prima fermentazione: tutti gli zuccheri si trasformano in alcol. Segue la dealcolazione totale a 0% vol. mediante ultrafiltrazione a freddo.
Viene quindi aggiunta anidride carbonica per ottenere una bevanda spumante con i seguenti valori: 0% vol. a una pressione di 5,5 bar e con 20 g/l di zuccheri.

Colore
Rosa brillante. Schiuma persistente e cremosa.

Profumo
Al naso, note di ribes, melograno, uva spina, rosa, buccia di pesca e sentori agrumati.

Sapore
Il sorso è morbido e rotondo, fresco e fruttato, con un finale di bollicine fini.

Abbinamenti
Ideale come aperitivo, con pane e salame o con la pizza margherita.

Anna Spinato Company
Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.company.spinato.it/en/