



0,75ℓ

## Rosè Extra Dry

IVITIGNI:	BLEND PRODOTTO DA UVE SELEZIONATE VINIFICATE IN ROSATO.
LA VENDEMMIA:	VENDEMMIA MOLTO PRECOCE, SVOLTA DURANTE LA PRIMA META' DEL MESE DI SETTEMBRE.
LA VINIFICAZIONE:	DIRASPAPIGIATURA SEGUITA DA 12 ORE DI MACERAZIONE PELLICOLARE, SVINATURA E PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE. DOPO UNA PRIMA FERMENTAZIONE ALCOOLICA SVOLTA A NON PIU' DI 16° C. , LA PRESA DI SPUMA AVENTE UNA DURATA MINIMA DI 90 GIORNI AVVIENE SECONDO IL METODO CHARMAT.
IL COLORE:	ROSA DELICATO SETOSO E BRILLANTE CHE RICORDA I FIORI DI PESCO.
IL PERLAGE:	MOLTO FINE E PERSISTENTE.
IL PROFUMO:	DELICATO, RICORDA LA FRAGOLINA SELVATICA, I FRUTTI ROSSI E GLI AGRUMI.
IL SAPORE:	VELLUTATO, ARMONICO, CON LUNGO FINALE FRUTTATO.
GLI ABBINAMENTI:	ECCELLENTE COME APERITIVO, CON ANTIPASTI LEGGERI E PIATTI A BASE DI FRUTTI DI MARE. IDEALE ANCHE A FINE PASTO CON IL DESSERT.
LA DURATA:	ESPRIME LE SUE MIGLIORI CARATTERISTICHE DA GIOVANE.

### I SUOI DATI TECNICI

ALCOLE:	11% IN VOLUME
ZUCCHERI RESIDUI:	12 GRAMMI PER LITRO
ACIDITÀ TOTALE:	6 GRAMMI PER LITRO
ESTRATTO SECCO:	22 GRAMMI PER LITRO
PRESSIONE:	6 ATMOSFERE

