

# ROSÈ FRIZZANTE



## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo servito con insaccati, frittore e formaggi di ogni genere, e l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufi e scampi. La cioccolata fondente crea un mix mozzafiato.

## Temperatura di servizio

4 – 6 C.

### > DATI COMMERCIALI

**Denominazione:** Rosè frizzante IGT MT

**Colore:** rosa molto intenso, perlage finissimo e persistente.

**Profumo:** particolare e raffinato, con sentori di rosa, fragola, arancia, ciliegia e lampone, mela verde e frutti di bosco.

**Sapore:** buona l'armonia tra acidità e zuccheri, asciutto.

### > DATI ENOLOGICI

**Pressatura:** molto soffice

**Tecnica di spumantizzazione:** charmat lungo

**Fermentazione Malolattica:** no

**Affinamento:** no

**Durata maturazione:** 30 giorni prima della commercializzazione

### > DATI AGRONOMICI

**Vitigni utilizzati:** Raboso Piave e Prosecco

**Zona ubicazione vigneti:** Rai di San Polo di Piave

**Altitudine:** 30 metri sul livello del mare

**Tipo di suolo:** argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

**Orientamento ed esposizione delle viti:** sud-nord

**Sistema di allevamento:** Sylvoz doppio capovolto

**Ceppi/ha:** 4000

**Resa uva q.li/ha:** 130q.li/ha

**Epoca vendemmia:** metà ottobre

### > DATI ANALITICI

**Resa di uva in vino %:** 70%

**Estratto secco (gr/l):** 20,00

**Acidità totale (gr/l):** 7,20

**Ph:** 2,90

**Zuccheri residui (gr/l):** 20

**Alcol svolto:** 11,50% vol