

LEMOSS

LEMOSS ROSATO

VINO FRIZZANTE NON FILTRATO

IGT TREVENEZIE

Da servire durante l'aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri a base di verdure e pesce.

Il metodo di produzione viene definito ancestrale e non prevede il filtraggio. I lieviti, infatti, una volta terminata la fermentazione rimangono in sospensione, depositandosi sul fondo.

Da questa caratteristica nasce il termine "col fondo" o "sur lie" (sui lieviti) in francese, con il quale si definiscono i vini prodotti nello stesso modo.

Note di rosa, frutti di bosco e fragoline selvatiche. Un vino profumato e fresco, da bere limpido o lievemente torbido, come preferisci.



UVE ROSSE
SELEZIONATE



12 ORE
A CONTATTO
CON LE BUCCE



METODO ANCESTRALE
CON LIEVITI
INDIGENI

DATI AGRONOMICI

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Vitigno principale | Uve rosse |
| Zona di produzione | Veneto |
| Altitudine | 30 metri s.l.m. |
| Suolo | Argilloso |
| Vendemmia | Metà settembre |

DATI ANALITICI

| | |
|-------------------------------|------------|
| Acidità totale (g/l) | 5,6-5,8 |
| pH | 3,2 ÷ 3,4 |
| Zuccheri residui (g/l) | 0 ÷ 2 |
| Alcol svolto | 10,5% vol. |

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml 6 bottiglie Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

