



Rosato Frizzante IGT Marca Trevigiana



Descrizione Prodotto

Vino frizzante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Pinot Nero e Pinot Bianco.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: fine agosto - inizio settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura;
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 10 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: brillante, rosato.

Profumo: fruttato di piccoli frutti rossi e frutta esotica matura, delicate note floreali e piacevolmente complesso.

Palato: fresco, elegante, morbido e dalla buona struttura.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 8-10°C

Abbinamenti Consigliati: si colloca bene per accompagnare antipasti magri e piatti a base di pesce. Ottimo anche per delicate portate di carne bianca alla griglia o arrosto e formaggi freschi e stagionati.