



colvendrà®
— SINCE 1924 —

ROSÉ

Vino Spumante
EXTRA DRY



TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Filare a spalliera.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Uvaggi scelti.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 130qli/ha.
VINIFICAZIONE:	Separazione del mosto dalle bucce quando ha raggiunto la colorazione rosa desiderata; successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata, ad opera di lieviti selezionati.
PRESA DI SPUMA:	Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore rosa con riflessi violacei. Perlage fine e persistente, delicato profumo fruttato di ciliegia, mora selvatica. Snello di corpo, sapido, piacevolmente fresco.
TENORE ALCOLICO:	12% vol.
ABBINAMENTO:	Ottimo da aperitivo, in abbinamento a zuppe di verdure, crostacei, frutti di mare, pasta e risotto con pesce e verdure.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri