

## 1077 ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità

TIPOLOGIA: spumante rosato Metodo Charmat Extra Dry

AREA DI PRODUZIONE: area di Reggio Emilia

VITIGNI: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: inizio settembre

VINIFICAZIONE: uve selezionate e vendemmiate a mano. Pressatura soffice, leggera macerazione per alcune ore e successiva fermentazione alcolica in acciaio. Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) a temperatura controllata.

COLORE: brillante rosa tenue

PROFUMO: fragrante e persistente di lamponi, fragolina di bosco e viola insieme a leggere note di scorza d'arancia

GUSTO: vino elegante ed equilibrato. L'acidità del Sorbara, ben mitigata dal residuo zuccherino, è bilanciata dalla personalità del Grasparossa.

ABBINAMENTI: Perfetto da aperitivo e spumante protagonista con gli antipasti. Versatile, si esprime al meglio con primi piatti delicati, sia di pesce che di carne



Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 14 g/l

Contenuto 750 ml