



Rosé Cuvée Extra-dry

Cépages : Raboso (100%).

Zone d'origine : région située sur la « rive gauche » du fleuve Piave .

Type : spumante Extra Dry.

Production : « prise de mousse » avec la méthode charmat pendant au moins 60 jours, avec contrôle continu de la température entre 16°C et 18°C.

Degré alcoolique : 11,00 % vol.

Sucre résiduel : 16 gr/Lit.

Acidité : 5.80 gr/Lit.

Couleur : rosé vif avec des reflets rubis.

Arôme : fruits rouges, en particulier fraise et framboise.

Bouche : agréablement intense, fruité et très parfumé. L'harmonie entre les couleurs vives et l'arôme des fruits rouges s'accompagne d'une sensation très plaisante en bouche.

Mets/Accords : idéal pour l'apéritif et pour accompagner des fruits de mer crus ou des viandes blanches. Excellent pour accompagner des pâtes, mais aussi la pizza.

Service : Servir à 6-8 °C dans une flûte pour mieux apprécier son fin perlage et ses arômes intenses.

Récompenses :

Prowein 2011: 3 étoiles.

Italiana Sommelier Germania 2011: 4 ème place.

