



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

I Millesimati

VENTUNO

ROSÉ EXTRA DRY
VINO SPUMANTE

Piacevole aperitivo, accompagna piatti di pesce anche crudo e crostacei.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosé dalla spuma vivace, colore rosa ribes, bollicine fini ed abbondanti. Profumo intenso e fruttato, sapore ben composto con tipici sentori di frutti di sottobosco.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: San Polo di Piave e Monastier.

Vitigno: Manzoni Bianco 85% e Raboso di Monastier 15%.

Forma di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: Manzoni bianco, Precoce - Raboso, Tardiva.

Resa Kg Uva Per Ha: 15.000 kg

Vinificazione: Manzoni Bianco, pressatura soffice e utilizzo del solo "fiore"; raboso, macerazione sulle vinacce a temperatura molto bassa.

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Presatura di Spuma: Metodo Charmat a bassa temperatura.

Affinamento: 30 giorni.

Alcohol: 11% Vol

Residuo Zuccherino: 14 g/l

Acidità Totale: circa 6,2 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri