



Cuvée: Amòr Rosé

Scheda tecnica

Denominazione	Vino Spumante Rosato Extra Dry
Uve	Syrah
Numero di Bottiglie Prodotte	2.000
Comune di Produzione	sulle pendici del Comune di Lazise (VR-Italia)
Altitudine	200 metri s.l.m.;
Nome Vigneti	Montioni
Resa per Ettaro	80 q/ha
Sistema di Allevamento	Guyot
Densità Impianto	6.500 piante ettaro
Tipologia terreni	Colline Moreniche
Periodo di raccolta	Inizio settembre
Raccolta	A mano in cassette
Fermentazione	Pressatura delle uve intere con una resa in mosto del 55%. Fermentazione del mosto ad una temperatura di 18/20°C. Successiva malolattica in vasca.
Conservazione	Sui propri lieviti di prima fermentazione per tre mesi ad una temperatura di 8°C.
Tiraggio	Fine dicembre presa di spuma ad una temperatura di 15°C.
Maturazione sui lieviti	3 mesi
Gradazione alcolica	12,00 % vol.
Acidità	5,60 g/l
PH	3,35
Zuccheri	14 g/l
Estratto netto	22 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosa brillante con pérlage fine e persistente.
Olfatto: si esprime con un profumo ampio ed intenso di note di frutta rossa e lampone.
Gusto: al palato è fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 ° C

ABBINAMENTI GENERALI: ottimo con salumi e formaggi stagionati, piatti a base di pesce o di carni bianche.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO: Caraiba Linea Velvet oppure Spiegelau Adina Prestige