



Denominazione: vino spumante Rosato Extra Dry

Metodo di produzione: charmat

Uve: Syrah 100%

Numero di bottiglie prodotte: 2.000

Comune di produzione: Lazise (Verona - Italia)

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Nome dei Vigneti: I Montioni, Tre Monti

Resa per ettaro: 80 q/ha

Sistema di allevamento: guyot

Densità impianto: 6500 piante ettaro

Tipologia terreni: Colline moreniche

Raccolta: inizio Settembre, a mano in cassette

Fermentazione: Fermentazione del mosto ad una temperatura di 18/20°C. Successiva maiolattica in vasca.

Conservazione: sui propri lieviti di prima fermentazione per 4 mesi ad una temperatura di 8°C

Tiraggio: Fine dicembre presa di spuma ad una temperatura di 15°C

Epoca di Imbottigliamento: Marzo

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità: 6,7 g/l

PH: 3,07

Zuccheri: 12 g/l

Estratto secco netto: 22,5 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosa brillante con perlage fine e persistente.

Olfatto: si esprime con un profumo ampio ed intenso di note di frutta rossa e lampone.

Gusto: è fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità.

Temperatura di servizio: 6-8°C

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