

## SWEET ROSÉ VINO FRIZZANTE DOLCE

### VINIFICAZIONE

Le tre varietà di uve vengono assemblate e pigiate con leggera macerazione sulle bucce per 4/5 ore ad una temperatura di 10 °C. Dopo una parziale decantazione, il mosto viene fatto fermentare con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 16-18 °C. Ultimata questa fase il vino viene messo in acciaio inox. Per renderlo frizzante viene eseguita una seconda fermentazione in autoclave con lieviti specifici che ne esaltano l'aroma.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Vino frizzante dal colore delicato di petalo di rosa con gradevoli fragranze di fragole e frutti rossi.

### ABBINAMENTI

Si abbina ad una larga varietà di piatti della cucina moderna. Ottimo anche come aperitivo. Da servire freddo a 6-8°C.

### PARTY LIKE AN ITALIAN

Una selezione di vini frizzanti, freschi e leggeri ottenuti grazie ad una vinificazione che ne esalta profumi e fragranza. Sono perfetti per aperitivi, brunch e brindisi in famiglia.



---

**Provenienza**

Colline Venete

---

**Gradazione Alcolica**

11 %

---

**Uve/Blend**

Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay

---

**PH**

3.20

---

**Acidità totale**

6.00 g/l

---

**Periodo Vendemmia**

Metà settembre

---

**Zucchero residuo**

50.00 g/l