



# Rosé Spumante Brut



## VITIGNI

100% Molinara



## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi e Oasi Musella, provincia di Verona. Altitudine 175 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo medio-impasto alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 90 q/ha.



## RACCOLTA

Vendemmia manuale nel mese di settembre.



## VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, fermentato ad una temperatura controllata tra i 16-18°C in serbatoi di acciaio inox per circa 3 mesi a contatto con le fecce fini e i lieviti. Viene poi spumantizzato in autoclave per circa 60 giorni.



## ALCOOL

12 % Vol.



## COLORE

Rosa brillante.



## PROFUMO

Sentori fruttati, freschi e delicati.



## SAPORE

Rotondo e di buona sapidità.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente per aperitivi, primi piatti freschi e pesce.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C – 8°C.