

# CHARMAT ROSÉ

**METODO:** CHARMAT

**ZONA DI PRODUZIONE:** Chizzola

**GRADO ALCOLICO:** 12,00% vol.

**COMPOSIZIONE:** Terreni ben strutturati, di medio impasto

**VINIFICAZIONE:** Le uve rosse vengono raccolte nella seconda decade di settembre, vinificate in rosato dopo la pressatura soffice, il mosto fiore pulito svolge la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio. Dopo i travasi in primavera viene avviata la spumantizzazione con metodo Charmat lungo.

**PROFILO SENSORIALE:** Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, perlage fine e continuo. Profumo intenso con note delicate di frutti rossi. Sapore ricco, equilibrato, con retrogusto molto persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Particolarmente indicato con salumi, formaggi e primi piatti delicati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Il vino va servito alla temperatura di 6 gradi.

Grado alcolico

