





Rosato Frizzante IGT Marca Trevigiana



 *Vignoble d'origine*
 *Vignobles Le Contesse*

Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévis

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: pâte moyenne.

Cépages: Pinot Nero et Pinot Bianco

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: fin août - début Septembre.

Technologie "Le Contesse":

- macération à froid pendant quelques heures.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- début de la fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées
- filtration du vin en fin de fermentation et maturation dans des cuves en acier
- après la mise en bouteille, le produit reste quelques mois dans notre entrepôt conditionné

Degré d'alcool: 11 % vol.

Résidus de sucre: 10 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: rosée brillante.

Parfum: fruité et floral notamment avec un bouquet de roses et de violette et des notes agréables de levure.

En bouche: il est doux, délicat et agréablement acidulé.

Température de dégustation: servir froid à une température de 8-10 ° C

Accompagnement: Il accompagne très bien les entrées légères et les plats de poisson. Excellent aussi pour les plats délicats de viandes blanches grillées ou rôties et les fromages frais et vieillis.