

Rosè

Vino Spumante Rosato

Raboso Trevigiano Brut Biologico/Vegano



Degustazione

Perlage sinuoso e persistente, con una buona impronta acida, che dona freschezza; nel complesso è armonico.

Colore rosa tenue con riflessi viola.

All'olfatto presenta sentori di rosa canina e lampone.

Abbinamenti

Indicato a tutto pasto, soprattutto con piatti di pesce. Ottimo anche con formaggi freschi.

Descrizione

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi. La presa di spuma è effettuata con il metodo italiano in autoclavi di acciaio. Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino Spumante.

Viticultura	Biologico
Denominazione	Vino Spumante Rosato
Vitigno	Raboso Trevigiano
Zuccheri Residui	12 g/l (Brut)
Alcol	12%
Formato	0,75l
Temperatura di Servizio	6/8°C
Abbinamenti	Antipasti, Aperitivo, Pesce, Formaggi freschi
Tipologia	Spumante
Cantina	Bresolin
Regione	Veneto

