GRAND CUVÈE ROSÉ
VINO SPUMANTE BRUT

Metodo: Sylvoz
Collocazione geografica: Conegliano e Valdobbiadene
Tecnica di vinificazione: diraspatura delle uve senza pigiatura, separazione immediata delle bucce, vinificazione a temperatura cotrollata. Presa di spuma in autoclave con metodo Charmat a lenta fermentazione
Uve: 20% Marzemino, 70% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Perlage: a grana minuta, serrata e persistente
Colore: rosa corallo con riflessi chiari
Profumo: delicato, fresco e fruttato, con sentori di pompelmo e lampone, con una nota floreale
Sapore: morbido ma asciutto e vellutato, buona sapidità e persistenza, ottimamente accompagnato da un fine persistente perlage
Gradazione alcolica: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 10-12° C
Abbinamento enogastronomico: ottimo come aperitivo e per il dessert, si sposa egregiamente con piatti a base di pasta e risotti di pesce

Geographic area: Conegliano and Valdobbiadene
Grapes: Carbernet Sauvignon 70%, Merlot 10%, Marzemino 20%
Production technique: in bianco", i.e. soft pressing of grapes and then fermented at a controlled temperature of 20° C, with short time contact on grape skins. It becomes a very fine sparkling thanks to a slow second fermentation in large closed stainless steel tanks at 12-14° C over a period of 2 months
Tasting notes: A vibrant rosé with an elegant light color, with a fine and a delicate perlage. On the nose it is pleasant, intense and fruity with aromas of ripe strawberries and raspberries. On the palate it is soft and smooth with with a nice crisp texture
Pressure: 5.5 atm
Sugar residue: 10,0 g/l
Alcohol by volume: 11,5% vol
Serving temperature: 10-12° C
Food pairings: excellent as an aperitif and for desserts; pairs superbly with pastas and fish-based risotto dishes