

CUVÉE 76 ROSE

Vino Spumante di Qualità Millesimato
Extra Dry

Perlage fine e persistente, alla vista è di colore rosa vivace

Al naso si manifesta con profumo delicato, con sentori di fragoline di bosco.

Al gusto è fruttato, vellutato, perfettamente equilibrato.

VITIGNO Glera, Chardonnay e Merlot.

ABBINAMENTI Eccellente aperitivo si abbina con primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi.

T° SERVIZIO 6° - 8° C.
Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

ZONA DI Treviso, Veneto.
PRODUZIONE Vigneti di proprietà.

TERRENO Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

IMPIANTO Densità 2500-3500 piante per ettaro
Resa massima 180 q.li/ettaro

VENDEMMIA Prima metà di settembre.
Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con presse pneumatiche così da estrarre solo il mosto fiore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso ed affinamento in vasche di acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE Presa di spuma in autoclave con rifermentazione molto lenta a basse temperature con permanenza sui lieviti per un mese.

GRADO ALCOLICO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	14 g/l
PRESSIONE	5,6 bar
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l
IMBALLO	6 BOTTIGLIE



CUVÉE 76
millesimato

BALDI®



Azienda Agricola Baldi
Via Marcorà, 76 Ogliano 31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it • www.proseccobaldi.it