

CUVÉE 76 ROSÉ

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 Uve bianche e rosse selezionate.

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 PRODUZIONE Treviso, Veneto.
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 delle uve con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, travaso e fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso, filtrazione e affinamento in vasche di acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE Rifermentazione naturale in autoclave (Metodo Martinotti) con lieviti selezionati a temperatura di 12-13°C, refrigerazione, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento con microfiltrazione sterile a freddo.

GRADO ALCOLICO 11,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO 14 g/l

PRESSIONE 5,6 bar

FORMATO BOTTIGLIA 0,75 l

IMBALLO 6 BOTTIGLIE

**VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 ML** 300 kJ 72 kcal

CARBOIDRATI 1,9 g

DI CUI ZUCCHERI 1,4 g

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA GL70 VETRO

CAPSULA C/ALU90 ALLUMINIO

GABBIETTA FE40 ACCIAIO

ORGANICO

TAPPO FOR51 SUGHERO



BALDI

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