

Ogian nostran

VINO ROSATO FRIZZANTE

VITIGNO:	Uve bianche e rosse selezionate.
ABBINAMENTI:	Ottimo aperitivo, si abbina con antipasti magri, primi piatti leggeri, formaggi freschi, carni bianche.
T° SERVIZIO:	6° - 8° C.
ZONA DI PRODUZIONE:	Treviso, Veneto.
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 bianche 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 e affinamento in vasche di acciaio con l'aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso.
PRESA DI SPUMA:	Presatura di spuma in autoclave con rifermentazione molto lenta a basse temperature con permanenza sui lieviti per un mese.

GRADO
ALCOLICO 11 % Vol.
RESIDUO
ZUCCHERINO 10 g/l

PRESSIONE 2,5 bar
FORMATO
BOTTIGLIA 0,75 l
IMBALLO 12 bottiglie

BOTTIGLIA GL71 VETRO
TAPPO ALU41 ALLUMINIO

VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 ML
CARBOIDRATI 1,5 g
DI CUI ZUCCHERI 1 g



VINI FRIZZANTI

ALLA VISTA
è rosato-tenue.

AL NASO
si manifesta con un profumo floreale,
leggermente aromatico.

AL GUSTO
è fruttato, giustamente morbido.