



ALCOL
12,5% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
4,5 g/l

ACIDITÀ
6,85 g/l

VERSÉ ROSÉ BRUT

V.S.Q. 2022

Posizione: Glaning
Altitudine: 550 m
Terreno: profondo terreno sabbioso porfirico
esposto alle intemperie
Inclinazione: 20-55 %
Forma di allevamento: Pergola
Età delle viti: 20-45 anni
Vendemmia: Inizio settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 100% (Schiava) Vernatsch

Vinificazione: delicata pressatura del grappolo intero con una pressione massima di 1,5 bar.

Affinamento: Sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti d' acciaio inox seguita da affinamento sul lievito fine fino a febbraio. Seconda fermentazione delicata in vasca per più di tre settimane per creare il perlage delicato. Imbottigliamento finale alla fine della primavera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa pallido brillante

Profumo: Lieve percezione floreale accoppiata con un rinfrescante frutto di lampone e sottili note di amarena e lievito fino.

Sapore: Al palato rivela un'acidità eccezionalmente rinfrescante e piacevolmente vivace, ben equilibrata con lo zucchero. Mineralità meravigliosamente pronunciata con una chiara percezione salata. La sua succosità e il perlage a grana fine lo completano armoniosamente.

Consigli e abbinamenti: Questo spumante di qualità è eccellente come aperitivo e accompagna in modo eccellente i piatti di pesce crudo.

Consumo consigliato: fino al 2026
Temperatura di servizio: 6-8 °C