

1077 Rosé Spumante Extra Dry

Spumante rosato Metodo Charmat Extra Dry

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Vino Spumante di Qualità

Tipologia

Spumante rosato Metodo Charmat Extra Dry

Area di produzione

Area di Reggio Emilia

Vitigni

Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Inizio settembre

Vinificazione

Uve selezionate e vendemmiate a mano.

Pressatura soffice, leggera macerazione per alcune ore e successiva fermentazione alcolica in acciaio. Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) a temperatura controllata.

Colore

Brillante rosa tenue.

Profumo

Fragrante e persistente di lamponi, fragolina di bosco e viola insieme a leggere note di scorza d'arancia.

Gusto

Vino elegante ed equilibrato. L'acidità del Sorbara, ben mitigata dal residuo zuccherino, è bilanciata dalla personalità del Grasparossa.

Abbinamenti

Perfetto da aperitivo e spumante protagonista con gli antipasti. Versatile, si esprime al meglio con primi piatti delicati, sia di pesce che di carne.

Temperature di servizio 6-8°C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 14 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,10

Contenuto 750 ml

