



SPUMANTI

ROSÉ CUVÉE

VINO SPUMANTE

METODO MARTINOTTI - DEMI SEC

Vitigno: Manzoni 13.0.25 (Raboso Piave x Moscato d'Amburgo)

Zona di produzione: vigneti situati nella provincia di Treviso, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale di medio impasto.

Sistema di allevamento: Sylvoz, con 3000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: 140 quintali di uva

Periodo di vendemmia: seconda settimana di settembre

Tecniche di produzione: macerazione a freddo delle bucce con il mosto per 10-12 ore. Pressatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Metodo di spumantizzazione: metodo Martinotti - Charmat

Note degustative

Colore: Rosa tenue con riflessi ramati

perlage: sottile, cremoso e persistente

Profumo: intensamente aromatico con note floreali, di petali di rosa, frutta esotica e finale agrumato

gusto: dolce e delicato, di gradevole freschezza, con finale armonico e persistente

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 11,50 % vol

Zuccheri: 32 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l



Cantina De Pra