



SPUMANTI

SELEZIONE LA SEVE MANZONI MOSCATO METODO MARTINOTTI DEMI SEC

Vitigno: Vino Rosato Spumante Metodo Martinotti Demi Sec da uve Manzoni Moscato

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

Sistema di allevamento: Impianto a Guyot con 3800 piante 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