

SPUMANTE EXTRA DRY
IRPINIA AGLIANICO
ROSE' DOC



Tipologia	Vino spumante ROSE' EXTRA DRY
Temperatura di servizio consigliata	8°C
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
Gradaz. alcolica	12,00
SO2 libera	22 mg/l
Acidità totale	6,1
Zuccheri residui	13,00 g/l
Vitigno	Aglianico 100%
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C. IRPINIA della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Resa vinificazione	65-70%
Vendemmia	Raccolta manuale intorno tra metà settembre ed inizio ottobre
Maturazione e affinamento	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento sur lie in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia

Rosé Extra Dry è il nostro Vino Spumante ottenuto dalla rifermentazione sur lie in autoclave del vino Aglianico. Le caratteristiche organolettiche di intensità e robustezza del vino base, come mitigate dal processo di spumantizzazione, ci regalano una bollicina dal gusto caratteristico, armonico e leggermente secco.

Spiccano alla vista il raffinato rosa chiaro e il perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono intensi profumi di fragoline selvatiche, melagrana e pompelmo rosa. Il gusto elegante, eccezionalmente equilibrato lo rende perfetto compagno di aperitivi, antipasti e dessert dai sapori intensi e speziati. Ideale accompagnatore in cerimonie e ricevimenti gourmet.