

## Linea Col de Mez

# “Col de Mez” Rosé

## Spumante Extra Dry

Spumante nato da due vitigni a bacca nera: Raboso e Pinot Nero. Il brillante rosa tenue viene illuminato nel calice dal perlage persistente ed esalta profumi di fiori e piccoli frutti rossi.

|                  |  |                |                    |
|------------------|--|----------------|--------------------|
| Codice prodotto  | SRCM1  | Varietà        | Raboso, Pinot Nero |
| Grado alcolico   | 11,5% vol  | Acidità totale | 5,5 g/l            |
| Zuccheri residui | 13 g/l   | Servire a      | 6-8°C              |
| Vigneti          | Vigneti in provincia di Treviso.   |                |                    |
| Vinificazione    | La vendemmia ha luogo nei mesi di agosto e settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat. |                |                    |
| Colore           | Brillante rosa tenue.  |                |                    |
| Bouquet          | Intenso e fine con sentori di fiori e piccoli frutti rossi.  |                |                    |
| Gusto            | Fresco con un retrogusto floreale e di fragolina di bosco.   |                |                    |
| Abbinamenti      | Ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti di pesce anche affumicato o crudo, filetti di salmone e tonno, insalate di mare e crostacei, perfetto con i risotti.   |                |                    |
| Formati          | 0.75 L   |                |                    |

