

Linea Col de Mez

“Col de Mez” Rosé

Spumante Extra Dry

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		



Premi e riconoscimenti



Le Mondial du Rosé
2016
Silver medal



Le Mondial du Rosé
2015
Silver medal

