Linea Formati speciali

“Col de Mez” Rosé - Magnum

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	SRCM3	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	0.75L, 1.5L