

## Linea Solicum

# MAGNUM “Col de Mez” Rosé Spumante Extra Dry

|                       |  |                         |           |
|-----------------------|--|-------------------------|-----------|
| <b>Varietà</b>        | Raboso, Pinot Nero   | <b>Grado alcolico</b>   | 11,5% vol |
| <b>Acidità totale</b> | 5,5 g/l  | <b>Zuccheri residui</b> | 13 g/l    |
| <b>Servire a</b>      | 6-8°C  |                         |           |
| <b>Vigneti</b>        | Vigneti in provincia di Treviso.   |                         |           |
| <b>Vinificazione</b>  | 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. |                         |           |
| <b>Colore</b>         | Brillante rosa tenue.  |                         |           |
| <b>Bouquet</b>        | Intenso e fine con sentori di fiori e piccoli frutti rossi.  |                         |           |
| <b>Gusto</b>          | Fresco con un retrogusto floreale e di fragolina di bosco.   |                         |           |
| <b>Abbinamenti</b>    | 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.   |                         |           |
| <b>Formati</b>        | 0.75lt, 1.5lt  |                         |           |

