

# ROSÉ

## VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

CL. 75

---

### VIGNETO

**Zona di produzione:** Regione Veneto, provincia di Treviso

**Vigneto tipo:** rosato

**Varietà:** Pinot nero 100%

**Densità di impianto:** 3.000 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 10.000 kg/ha

**Resa per pianta:** 3,500 kg/ceppo

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Epoca di vendemmia:** fine agosto

**Raccolta:** a mano

### VINIFICAZIONE

**Recipiente di fermentazione:** in acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Lieviti:** selezionati

**Durata di fermentazione:** 8/10 giorni

**Fermentazione malolattica:** no

**Spumantizzazione:** metodo Charmat

**Maturazione:** breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

### DATI TECNICI

**Grado alcolico:** 12,5 % vol.

**Grado zuccherino:** 1,4 grammi per litro

**Acidità totale:** 5,7 grammi per litro

**Ph:** 3,30

### DEGUSTAZIONE:

**Colore:** rosa tenue, perlage fine e persistente

**Profumo:** fruttato con forti sentori di frutti rossi (fragole, lamponi)

**Sapore:** asciutto, acidulo, elegante e di forte personalità

**Servizio:** 6/8°C come aperitivo, con crostini caldi e antipasti vari

**Bicchieri consigliato:** calice



### VIGNA SANCÒL S.R.L.

Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Tel. + 39 0423 900658 - Fax + 39 0423 904873 - info@vignasancol.it - www.vignasancol.it