

Rosato

VINO FRIZZANTE

VM

VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini

Denominazione: Rosato Vino Frizzante

Uve: selezione di uve a bacca rossa

Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Tecnologia: vendemmia nella prima e seconda decade di settembre, con breve macerazione e immediata separazione delle bucce dal mosto per evitare eccessi di estrazione di tannino e colore. Il mosto viene messo a fermentare in speciali serbatoi a temperatura e pressione controllata fino ad ottenere la "base spumante". Successivamente messo in autoclave con metodo Charmat fino all'imbottigliamento.

Colore: rosato con riflessi violacei con sottile perlage.

Profumo: fruttato e fresco, con note di frutta rossa, soprattutto ciliegia, ma anche lampone e fragola.

Gusto: sapido, rotondo, amabile e nel contempo asciutto.

Abbinamenti: ottimo per ogni tipo di antipasto, finger food e stuzzichini in genere, piatti leggeri e carni bianche.

Gradi: 11

Acidità: 6,20 g/l

Residuo zuccherino: 30 g/l

Temperatura di servizio: 6 °C