



*Rosa Spumante Extra Dry*

.....■





## *Rosa Spumante Extra Dry*

- Raffinato spumante di colore rosa brillante, esprime ed esalta caratteri floreali e fruttati tipici dei vitigni d'appartenenza. Di grande delicatezza e morbidezza al palato ha sentori di ritorno che ricordano la fragola fresca ed il lampone. Nobile aperitivo, accompagna con classe piatti di pesce e risotti di verdure.

• Dati tecnici: alcol 12% v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

• Temperatura di servizio: 8-10° C.

• Uve selezionate: Pinot Nero e Raboso.

• Zona di produzione: vigneti nel comune di Vittorio Veneto.

• Caratteristiche dei vigneti: vigneto pianeggiante ben esposto a sud, sistema di allevamento a Sylvoz.

• Terreno: ben strutturato, molto argilloso e senza scheletro, ben dotato di sostanza organica con Ph neutro.

• Vendemmia: metà-fine ottobre.

- Vinificazione: in bianco per ossidazione, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati; la presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura 12-14° C seguendo la metodologia dello Charmat corto.

- *This refined sparkling wine has a bright pink colour and it expresses and intensifies the typical flowery and fruity features of the respective vines. It is delicate and smooth and it develops fresh strawberry and raspberry scents. Ideal as aperitif, it pairs well with fish dishes and vegetable risotto dishes.*

• *Technical data: alcohol 12% Vol., sugar content 17 g/l; 5 pressure bars at 20° C.*

• *Serving temperature: 8-10° C.*

• *Selected grapes: Pinot Nero and Raboso.*

• *Production area: municipality of Vittorio Veneto.*

• *Vineyards features: flat south-facing vineyard, Sylvoz growing system.*

• *Soil: well-structured, very clayey and without skeleton, rich in neutral-pH organic substance.*

• *Grape harvest: middle-end October.*

- *Vinification: in white through oxidation, fermentation on clean must at 19-21° C with selected ferments. Foam is obtained in a sterilizer at a low temperature (12-14° C), by following the short Charmat method.*

Spumanti Serre  
Via Casale Vacca, 8  
31030 Combai di Miane - (TV)  
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649  
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com