



## ROSATO BRUT "AMORINO"

Ottenuto dalla vinificazione "in bianco" di uve a bacca rossa, questo vino dal colore rosa anche intenso, viene in seguito spumantizzato col metodo "Charmat". Il gusto secco ed il profumo piacevole con sfumature di fragola lo accostano bene ad ogni pietanza. Ottimo "fuori pasto".

Va servito a 6 – 8 °C / Gradazione 11% vol.

### DATI COMMERCIALI

TIPOLOGIA	spumante
GUSTO	brut
COLORE	brillante rosa fiori di pesco con sfumature purpuree, perlage fine
PROFUMO	note delicate di piccoli frutti rossi come ribes, lampone e fragola con ricordi floreali
SAPORE	sapore fresco e gradevole, giustamente acido con sentori di frutti di bosco

### DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	uve a bacca rossa dei colli trevigiani
UBICAZIONE VIGNETI	Colle Umberto, nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	settembre - ottobre

### DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	in bianco con pressatura soffice di uve a bacca rossa a temperatura controllata
SPUMANTIZZAZIONE	metodo Charmat
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	11% vol.
ACIDITÀ	5,3 - 6,3 gr/lit
ZUCCHERI RESIDUI	10 gr/lit

### ALTRI DATI

ABBINAMENTI	è un vino da tutto pasto adatto soprattutto con crostacei, molluschi e pesce d'acqua dolce, ottimo anche con carni bianche di vitello, pollo e coniglio
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 – 8 °c
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore