



Canavese DOC Rosato Spumante "Serra Classic Rosè"

Vitigno: Nebbiolo

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 80 q

Produzione annua di bottiglie: 2.000

Raccolta: Prima metà di settembre

Vinificazione: Rapida pressatura delle uve con leggera macerazione in pressa ed importante selezione dei mosti con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Tappo tecnico in sughero

Alcol: 12 % Vol

Acidità totale: 7 g/L

pH: 3.2

Residuo zuccherino: Brut

Colore: Rosa corallo con riflessi ramati

Olfatto: Intenso e fresco, con velate suggestioni di fragolina di sottobosco e ribes rosso

Gusto: Pieno e avvolgente, con ottimo equilibrio tra struttura aromaticità e freschezza

Abbinamenti gastronomico: E' un vino che richiede succulenza, intensità aromatica quindi carne alla griglia

Abbinamenti naturalistici: Il giardino dell'Isola Bella sul lago Maggiore (VB)

