



SOMMARIVA Società Agricola Palazzo Rosso
“IL ROSA” EXTRA DRY
Vino Spumante IGT

Zona di Produzione: Conegliano e pianura del Piave (TV)

Suolo: alluvionale

Uvaggio: Raboso 50% - Pinot Nero 50%

Gr. Alcolico: 11.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e breve contatto con le bucce. Sosta sulle fecce nobili
Spumantizzazione con Metodo Charmat, presa di spuma in 30 giorni

Note di Degustazione

Vista: colore rosa antico con sfumature ramate

Perlage: fine e persistente

Olfatto: profumi fruttati di marasca, mora di rovo, lampone, fragolina di bosco. Note floreali di violetta e rosa

Gusto: fresco, morbido, equilibrato. Raffinato e generoso con gradevole sapidità e ritorni di frutta

Consigli: temperatura di servizio 7°-9° C.

Abbinamento: carpacci di carne, pesce di mare al vapore, fritto di mare. Asparagi e uova. Carni bianche e pesce marinati. Formaggi di media stagionatura. Frutti rossi



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it