



ReWArt™

ROSÈ ORGANIC Brut



TIPOLOGIA: Vino rosato spumante

UVE: Uve rosse da coltivazione biologica

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto - Italia

SUOLO: Terreni sabbiosi, molto leggeri, ricchi di scheletro, ideali per vini rosati spumanti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A spalliera

VENDEMMIA: Manuale a settembre, leggermente anticipata rispetto alla maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura senza raspo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma in autoclave a contatto con le bucce per 3 giorni e permanenza sui lieviti per almeno 4 settimane. Microfiltrazione ed imbottigliamento. Vino biologico, "OGM free" e vegano, prodotto senza l'utilizzo di sostanze di origine animale

COLORE: Rosa luminoso tendente al cerasuolo. Spuma cremosa, perlage fine e persistente

PROFUMO: Note fruttate di ribes e fragoline di bosco sfumano in dolci ricordi di caramelle al lampone. Lungo e complesso, chiude con intriganti aromi floreali di geranio e violetta che si accendono di una splendida vena balsamica

SAPORE: Morbido e delicato, si congeda con l'energia tannica che ti aspetti da un rosé con il cuore rosso

ABBINAMENTI: Irrinunciabile con gli aperitivi, perfetto con hot dog ed hamburger, si esalta con le patatine fritte macchiate di ketchup e senape. Da provare con lasagne alla bolognese, salumi ed alette di pollo fritte. Il massimo con peperoni alla griglia e cipolle al forno!

SERVIZIO: A 8/10 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5%

ZUCCHERI RESIDUI

12 g/lt

ACIDITÀ TOTALE

6 g/lt

born to be **ORGANIC**

