

Vino Spumante Extra Dry Rosé "Violette" – Collalto



LA VIGNA:

- Regione: Veneto
- Uvaggio: Manzoni Moscato (incrocio tra Raboso Piave e Moscato d'Amburgo), proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà
- Esposizione: Sud
- Tipologia suolo: Di medio impasto, tendente all'argilloso, alternato con zone calcaree
- Vinificazione: Dopo la pigiatura e una leggera macerazione a contatto con le bucce per circa 48 ore, il pigiato viene pressato. In seguito alla decantazione statica e alla conservazione a bassa temperatura, il mosto viene posto in autoclave per la successiva presa di spuma
- Presa di spuma: La presa di spuma viene condotta secondo il metodo Martinotti-Charmat ad una temperatura di circa 18°C. Raggiunta una pressione interna di 5 bar, il vino viene filtrato e imbottigliato
- Affinamento: In autoclave 1-2 mesi.

IL VINO:

- Colore: un rimando alla rosa peonia assolutamente inimitabile
- Profumo: Al naso sono assai percepibili e intensi i rimandi alle note delicate della rosa, dei fiori di tiglio e dei piccoli frutti di sottobosco
- Gusto: In bocca la sua spuma si espande armoniosamente e dona al palato fresche note di frutto e una sensazione di equilibrio.