

# VINI CA' DEL BORGO



## ROSÈ EXTRA DRY

**Denominazione** Vino Rosato Spumante Extra Dry.

**Il vitigno** Blend prodotto da uve selezionate vinificate in rosato.

**La vendemmia** Vendemmia molto precoce, svolta durante la prima metà del mese di settembre.

**La vinificazione** Diraspapigiatura seguita da 12 ore di macerazione pellicolare, svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Dopo una prima fermentazione alcolica svolta a non più di 16°C. La presa di spuma avente una durata minima di 90 giorni avviene secondo il metodo charmat.

**Il colore** Rosa delicato setoso e brillante che ricorda i fiori di pesco.

**Il profumo** Delicato, ricorda la fragolina selvatica, i frutti rossi e gli agrumi.

**Il sapore** Vellutato, armonico, con lungo finale fruttato.

**Gli abbinamenti** Eccellente come aperitivo, con antipasti leggeri e piatti a base di frutti di mare. Ideale anche a fine pasto con il dessert.

**La durata** Esprime le sue migliori caratteristiche da giovane.

### Dati Tecnici

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Gradazione Alcolica  | 11,0 %   |
| Zuccheri Residui     | 12,0 g/l |
| Acidità Totale       | 6,0 g/l  |
| Estratto Secco Netto | 22,0 g/l |
| Pressione            | 6,0 atm  |



0,75 l