



· DRUSIAN ·

## ROSEMARI

VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

### CARATTERISTICHE

**Uvaggio:** 100% Pinot Nero.

**Vendemmia:** le uve sono raccolte a mano nella prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline ai piedi delle Dolomiti Bellunesi.

**Altitudine:** 400m s.l.m.

**Esposizione:** Nord/Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** alpino.

**Sistema di allevamento:** Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce.

**Spumantizzazione:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 120/150 giorni.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore rosa brillante. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** di notevole finezza, spiccano le note fruttate di mora, ribes e fragoline di bosco.

**Sapore:** al palato, delicato e suadente al tempo stesso. Fresca vivacità.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, da provare in accompagnamento a piatti a base di pesce.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 5-7°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 12-13 g/l

**Acidità totale:** 6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 12% vol

**Pressione:** 5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it