

# ATTILIO ROSÉ

## SPUMANTE EDIZIONE LIMITATA

### **Altitudine**

Pochi metri s.l.m.

### **Clima**

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

### **Carattere del terreno**

Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.

### **Allevamento delle viti**

Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato).

### **Resa uva per ettaro**

80/90 quintali.

### **Qualificazione**

Da una particolare selezione di uve e una fermentazione naturale metodo Martinotti, nasce un rosé elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo di frutta rossa fresca e nota floreale.

### **Colore**

Rosato tenue su delicata grana di bollicine.

### **Profumo**

Intensità e finezza fanno da cornice a sensazioni inebrianti di fiori rosa e frutta rossa fresca.

### **Sapore**

Sorso deciso e verticale, colpisce per la sua freschezza e sapidità.

### **Temperatura di servizio**

4°/6° C.

### **Abbinamenti**

Ottimo come aperitivo, da provare su frittiture di pesce.

### **Epoca vendemmia**

Prima decade di settembre.

### **Formato**

1,5 l.

