

ATTILIO ROSÉ

SPUMANTE

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 rosè 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

0,75 l - 1,50 l.

