

# O75

CARATI

## MILLESIMATO ROSÉ EXTRA DRY



### UVE

Glera, Pinot Nero e Chardonnay

### ZONA DI PRODUZIONE

Alta marca trevigiana e pordenonese

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico

### SISTEMA DI IMPIANTO

A cappuccina o a doppio capovolto

### DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Media

### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di settembre

### DISPONIBILITÀ

Fine anno

### GRADO ALCOLICO

11% vol

### RESIDUO ZUCCHERINO

13-15 g/lit

### ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/ lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 7° C

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

### DURATA

Due anni

### FORMATO (ml)

750

### SCHEDA TECNICA

Dopo la raccolta il Pinot Nero subisce una pigiatura e una breve macerazione di una notte sulle bucce. Le tre varietà vengono fermentate separatamente, segue la cuvée dei tre vini prima della presa di spuma in autoclave con Metodo Charmat di circa 2 mesi ad una temperatura controllata di 14° - 15° C. Viene così favorita una lenta rifermentazione al fine di ottenere un perlage fine ed elegante.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosa tenue con perlage fine e persistente. Bouquet profumato di fiori bianchi, con sentori sia di frutta bianca, mela e pera, che di frutta rossa, frutti di bosco e fragolina. Sapore morbido ed avvolgente con un'ottima persistenza.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti freddi, primi piatti leggeri, secondi piatti di pesce, di carni bianche e di formaggi freschi. Da provare anche in abbinamento alla pizza.