

TERIÒ LE UVE

“LA RITA” ROSE’ BRUT MILLESIMATO 2016

INFORMAZIONI

AREA DI PRODUZIONE

Dai vigneti di proprietà.

TIPOLOGIA

EXTRA DRY (residuo tra 12 e 18 g/l).

UVE

Raboso 100%.

VENDEMMIA

Terza decade di settembre, a maturazione raggiunta mantenendo un buon livello di acidità.

VINIFICAZIONE

24 ore di macerazione sulle bucce a temperatura e successiva fermentazione in acciaio inox per 15 giorni.

DEGUSTAZIONE

COLORE

Elegante vino dal color Rosa tenue con riflessi tendenti alla cipria. Brillante e limpido con perlage fine e persistente.

ANALISI OLFATTIVA

All'olfatto è floreale con accenni di petali di rosa e fiori di pesco.

GUSTO

Morbido, fresco, fragrante di grande eleganza, con una bollicina fine e delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6-8 °C.

ABBINAMENTI

Versione più comune come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti di pesce, viene utilizzato anche da dessert per la sua elegante acidità.




TERIÒ
LE UVE