



· DRUSIAN ·

ROSE MARI

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