



SIOR LELE

SPUMANTE BRUT ROSATO



Un raffinato blend di uve rosse vinificate in rosato si fonde in un delicato incontro che intriga per l'originalità di profumi e sapori. Spumantizzato con metodo charmat, questo innovativo spumante Brut combina con eleganza una fibra "nervosa" con una grande morbidezza e facilità di beva.

Area coltivazione

Veneto e Friuli

Uve

Blend di selezionate uve a bacca rossa

Tipo di Terreno

Pedemontano, ghiaioso

Alcool

11,0% vol.

Residuo zuccherino

10 g/l

Acidità Totale

5,5 g/l

Formato

0,75 l

Vinificazione: Dopo la vendemmia le uve vengono vinificate separatamente ed effettuano una breve criomacerazione che conferisce il caratteristico colore rosato. Il vino viene quindi posto in autoclavi d'acciaio per la presa di spuma. Il ciclo di spumantizzazione dura 60 giorni.

Degustazione: Rosa intenso, cristallino e brillante, omogeneamente cosparso di piccole bollicine che in superficie formano una spuma cremosa. Al naso profuma di piccoli frutti rossi. Al palato è piacevolmente secco ed equilibrato, unisce una buona nervatura ed acidità ad un profilo morbido e sempre piacevole.