Viola

Spumante Rosato Extra Dry

Uvaggio: Uva Longanesi 60% e Sangiovese 40%

INVECCHIAMENTO e PRATICHE ENOLOGICE

Metodo Charmat Lungo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: *corallo rosa lucente*

PROFUMO: espressione floreale e suadenza fruttata. Piccoli frutti di bosco, dal ribes rosso, alle fragoline ed una espressiva ciliegia, si concedono in modo accattivante attorniati da una florealità terrosa e balsamica di geranio

SAPORE: *gusto morbido ed avvolgente che acquisisce levità e grande piacevolezza ed equilibrio, grazie ad un perlage sottile ed elegante (regalo di un'attenta macerazione in bianco delle "Uve Longanesi"). Chiusura dissetante e solare*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *perfetto su Finger-Food, ma anche preparazioni di pesce importanti*

DATI TECNICI

ALCOL: 12 %

CAPACITA' BOTTIGLIE: O,75 litri

INFORMAZIONI GENERALI

ESPOSIZIONE: *Est, Sud-Est*

SUOLO: Franco limoso argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone speronato

DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 piante/ha

ANNO D'IMPIANTO: 2000/2005

EPOCA DI VENDEMMIA: Agosto e primi di Settembre

TRERÈ

Trerè Azienda Agricola
Via Casale 19 - 48018 Faenza RA - www.trere.com - E-MAIL trere@trere.com - Tel.. +39 0546 47034