

1077 ROSATO

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

1077 ROSE' BRUT

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità

TIPOLOGIA: spumante rosato Metodo Charmat Brut

AREA DI PRODUZIONE: area di Reggio Emilia

VITIGNI: 100% Lambrusco di Sorbara

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: inizio settembre

VINIFICAZIONE: uve selezionate e vendemmiate a mano. Pressatura soffice, leggera macerazione per alcune ore e successiva fermentazione alcolica in acciaio. Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) a temperatura controllata.



COLORE: rosa cerasuolo

PROFUMO: fragrante e persistente di lamponi, fragolina di bosco e viola insieme a leggere note di scorza d'arancia

GUSTO: vino croccante e fruttato anche al palato, fresco ed elegante

ABBINAMENTI: tigelle con salumi, insalata di polpo con patate

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 12 % vol.

Residuo zuccherino 5 g/l

Acidità totale 8,5

Ph 3,1

Contenuto 750 ml