



ROSATO FRIZZANTE

Vitigno: Blend di uve bianche e rosse

Zona di provenienza: Italia

Titolo alcol effettivo: 10,5 % vol

Residuo zuccherino: 12-14 g/l

Descrizione: Colore rosato brillante dai riflessi violacei è in grado di far tornare alla mente l'uva del vigneto ma soprattutto i piccoli frutti rossi come il lampone e la fragola. In fase gustativa sono evidenti la vivace struttura acida, la briosità delle bollicine che fanno della freschezza una caratteristica fondamentale. Ideale con antipasti di formaggi e salumi leggeri, pizza oppure semplicemente come aperitivo.

Temperatura di servizio: 7-9°C

Pressione d'esercizio: 2,8 bar

Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)

Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

Gas consigliato: Azoto

