



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

PROSECCO ROSÈ

VINO SPUMANTE BRUT

Uno spumante dal gusto deciso, ottimo per ogni occasione.

COLORE

Il colore rosa cipria è brillante con un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Aroma delicato con spiccati sentori di rosa selvatica e fiori freschi.

GUSTO

Il sorso fresco è sostenuto da un'ottima acidità.

ABBINAMENTI

Spumante da tutto pasto, ottimo con primi a base di pasta e secondi di carne bianca. Superlativo con i crostacei.

VITIGNI

90% Glera + 10% Pinot Grigio

SERVIZIO

Servire a temperatura di 6-8°C in bicchiere ampio-

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono localizzati lungo le sponde del fiume Tagliamento, su terreni sciolti e ciottolosi.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pulizia del mosto. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 16°C.

SPUMANTIZZAZIONE

Per l'ottenimento dello spumante, viene impiegato il metodo Charmat-Martinotti, con sosta sui lieviti per oltre 60 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.