

DivinRosé Vino Spumante Rosato Extra Dry

Denominazione:

Zilli Santo Stefano Vino Spumante Rosato Extra Dry DivinRosé

Vitigno:

Raboso 100%

Giacitura del vigneto:

Pianeggiante area opitergina.

Altitudine media:

Tredici metri s.l.m.

Vinificazione:

Vinificazione in rosato con una brevissima macerazione di tre ore a temperatura controllata.

Tipologia:

Spumante

Presa di Spuma:

Metodo italiano in autoclavi di acciaio, con durata del ciclo di 40 gg.

Alcool: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 17 gr/lt

Acidità totale: 7,6 gr/lt

pH: 3,19

Pressione a 20°: 5,0 bar

Aspetto:

Colore rosso rubino brillante con riflessi purpurei, spuma ricca fine e persistente.

Profumo:

Fruttato che ricorda il lampone e il ribes con sentori floreali di rosa canina.

Sapore:

Asciutto e gradevolmente amarognolo con note di frutti di bosco.

**Abbinamenti:**

Eccellente aperitivo e vino da tutto pasto che predilige il pesce.

Servizio:

Servirlo ad una temperatura di 7-8 °C mantenendolo raffreddato nel secchiello del ghiaccio.

Conservazione:

Conservare le bottiglie in luogo fresco e buio, mantenendo la bottiglia in piedi.

*Zilli
Santo Stefano*

Via Grave,9 - 31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 349.5438427

www.zillisantostefano.it

info@zillisantostefano.it