

Cuvée Sergio 1887 Rosé

Extra dry



ZONA VITICOLA:

Vigneti a vocazione spumantistica in Veneto e Trentino.

UVAGGIO:

Blend di uve rosse vinificate in rosato.

VINIFICAZIONE:

Spumante extra dry vinificato in rosato ottenuto dalla soffice pressatura di uve a bacca rossa che, lasciate macerare per poche ore, donano alla cuvée un brillante colore rosato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,8 - 6,7 g/l.

ZUCCHERI:

14 - 17 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante rosa fiori di pesco, tenue, con lievi riflessi purpurei ed una ricca e persistente spuma. L'aroma è fresco e fruttato con note prevalenti di pompelmo rosa, ribes nero e vaghi sentori di rosa canina. Dal perlage fine e persistente, giustamente acido, ben bilanciato, si esprime al gusto con netti ricordi di lampone.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo in abbinamento a un'entrée di alici infarinate e fritte, con del pane alle noci e Prosciutto San Daniele, accompagna perfettamente, con la sua freschezza ed eleganza, risotti ai frutti di mare o agli asparagi bianchi. Ben si sposa con pietanze a base di pesce pregiato quali linguine all'astice, branzino e crudità di mare.

| Codice prodotto | Formati disponibili | Bottiglie per cartone | Codice EAN bottiglia | Codice EAN cartone | Pallet | Cartoni per strato | Strati | Cartoni totali per pallet |
|-----------------|---------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|----------|--------------------|--------|---------------------------|
| PF 1202 | 750 ml | 6 | 8006220002185 | 800622000212 | 80x120cm | 16 | 5 | 80 |