



TENUTA
L'ARIOSA

Fratelli Rau dal 1926



Colvento

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT



Denominazione: VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

Vitigno: Vitigni autoctoni della Sardegna

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)

Produttività vigneto: 60/70 q.li per ettaro

Epoca di raccolta: dal 10 agosto in poi, raccolta manuale e anticipata delle uve

Fermentazione: dopo una soffice pigiatura, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a 16-18 °C. La rifermentazione avviene in grandi tini, secondo il metodo charmant.

Affinamento sur lie: 10 mesi di affinamento sui propri lieviti, così da esaltare gli aromi fragranti e favorire la formazione di un perlage fine e persistente

Esame organolettico: colore rosa tenue. Il perlage è numeroso, fine e persistente. Profumo elegante, con note di rosa, ciliegia e sentori di frutta fresca. Al palato si presenta delicato, ben equilibrato, fresco e con una delicata sapidità.

Titolo alcolometrico (% vol.): 12,50

Come si serve: ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktails, si accompagna a antipasti di pesce, a piatti ricchi ma delicati come risotti, con alcuni salumi, con le carni bianche, i piatti di verdure ma anche i dolci con la frutta.

Temperatura di servizio: servire a 6 °C

Formato: Litri 0,75



TENUTA
L'ARIOSA
Fratelli Rau dal 1926