



### Rosé Cuvée Extra-dry

**Zone d'origine** : les raisins proviennent d'un vignoble de la région située sur la « rive gauche » du fleuve Piave, historiquement réputée pour la culture du raisin Raboso.

**Raisin** : Raboso (100%).

**Production** : « prise de mousse » avec la méthode charmat pendant au moins 60 jours, avec contrôle continu de la température entre 16°C et 18°C.

**Type** : spumante Extra Dry.

**Degré alcoolique** : 11,00 % vol.

**Sucre résiduel** : 16 gr/Lit.

**Acidité** : 5.80 gr/Lit.

**Couleur** : rosé vif avec des reflets rubis.

**Arôme** : fruits rouges, en particulier fraise et framboise.

**Bouche** : agréablement intense, fruité et très parfumé. L'harmonie entre les couleurs vives et l'arôme des fruits rouges s'accompagne d'une sensation très plaisante en bouche.

**Mets/Accords classiques** : idéal pour l'apéritif et pour accompagner des fruits de mer crus ou des viandes blanches. Excellent pour accompagner des pâtes, mais aussi dans des accords plus « osés » comme, par exemple, la pizza.

**Service** : servir dans une flûte pour mieux apprécier son fin perlage et ses arômes intenses.

**Récompenses** : **Prowein 2011**: 3 ETOILES  
**Italiana Sommelier Germania 2011**: 4<sup>ème</sup> PLACE

