

# ROSE'

## VINO SPUMANTE DI QUALITA'

### METODO CLASSICO BRUT

Rosè è uno spumante metodo classico prodotto da una varietà locale che si è rivelata molto versatile, eccellente per la produzione di basi spumanti. Frutto di diversi anni di prove, Rosè si presenta con un colore elegante e molto armonico al palato.

Prima annata prodotta: 2008

Esposizione: ovest

Tipo di terreno: calcareo

Giacitura: media collina

Altitudine: 250 s.l.m.

Sesto di impianto: 4500 piante/ ha

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: prima decade di settembre, manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: pressatura delle uve intere e fermentazione in vasche di acciaio inox a 16-17°C

Presatura di spuma: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

Affinamento: in cataste per almeno 12 mesi dalla presa di spuma

Alla vista: colore buccia di cipolla

Al naso: leggera crosta di pane

Al gusto: fresco con buona acidità, equilibrato

Abbinamenti: salumi, formaggi, primi e secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio: 7-8° C

Consumo: entro 5 anni dalla sboccatura

Formati: 0,75 L – 1,5 L



*AZIENDA AGRICOLA AVEZZA PAOLO - REGIONE MONFORTE, 35 -14053 CANELLI (AT) ITALIA  
Telefono +39 0141 822296 email: [contatti@paoloavezza.com](mailto:contatti@paoloavezza.com) - [www.paoloavezza.com](http://www.paoloavezza.com)*