



LA SBERCIA

WELSCH ROSÉ

VINO SPUMANTE BRUT
METODO MARTINOTTI

Vitigno: Pinot Grigio 100 %

Vigneti: esposizione nord-est, altitudine media 200 mt,
pendenza media 20%

Vinificazione: Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve accuratamente selezionate, con resa del 50%, viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 12°C per trenta giorni.

A fermentazione avvenuta, il vino viene conservato alla temperatura costante di 5-7°C, fino all'inizio della spumantizzazione.

Quest'ultima avviene in serbatoi a pressione a 15°C e si protrae per almeno un mese.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosa brillante.

Perlage: fine e persistente con una spuma molto morbida.

Profumo: gentile, ammiccante e ricco di sensazioni fruttate; si avvertono sentori di pesca bianca e pompelmo rosa seguiti da una fragranza di fiori bianchi.

Gusto: fine, vivacemente armonico, combina intensità ed eleganza, con una buona complessità.

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, ma anche a tutto pasto; intrigante l'abbinamento con salumi e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C