

VINO SPUMANTE BRUT ROSÉ

SPARKLING WINE BRUT ROSÉ



TERZINI

www.cantinatorzini.it



VITIGNO: Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Tocco da Casauria (PE)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

ALTITUDINE VIGNETO: 350 m.s.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

RESA: 110/120 q.li/Ha

VENDEMMIA: ultime due settimane di Settembre.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

PRESA DI SPUMA: in autoclave con affinamento.

CARATTERISTICHE: colore rosato tenue. Perlage sottile e persistente. Bouquet compless ed intenso.

Aromi di frutti rossi e floreale.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

BOTTIGLIE: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: adatto per aperitivi, primi piatti e carni.



GRAPE: Montepulciano 100%

PRODUCTION AREA: Tocco da Casauria (PE)

SOIL: clay

ALTITUDE: 350 m.s.m.

VINE TRAINING: Pergola Abruzzese

YIELD: 110/120 q.li/Ha

HARVEST: Manual harvest during the last two weeks of September.

VINIFICATION: Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks.

RE-FERMENTATION: In a pressure tank of stainless steel.

CHARACTERISTICS: Rosé wine, Persistent perlage. It shows a complex bouquet and scent of red fruits together with flowers.

Fine, elegant, fresh and fragrant.

ALCOHOLIC STRENGTH: 12% vol.

FORMAT: 750ml

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C

SERVING SUGGESTION: finger food, pasta and white meat.

