

Spumante Rosè Cuvée



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.8 g/l	11% Vol.	10 g/l	Glera, Chardonnay e Raboso

Provenienza delle uve:

Le uve a bacca bianca, Glera e Chardonnay, provengono dai vigneti di pianura posti ai piedi delle colline di Farra di Soligo. L'uva a bacca rossa, Rabaso, proviene da dei vigneti situati a Mareno di Piave. I terreni di Farra di Soligo sono di tipo argilloso-calcarei mentre quelli di Mareno di Piave sono sassosi.

Raccolta: A mano in Settembre per le uve bianche e fine ottobre per il Rabaso.

Vinificazione:

Per le uve a bacca bianca la vinificazione avviene in "bianco" con pressatura soffice; la fermentazione avviene in modo lento, 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C. Per l'uva Rabaso la vinificazione avviene con diraspapigiatura e successiva macerazione sulle bucce per 10-12 giorni; la fermentazione avviene in modo lento ad una temperatura controllata di 18° C.; successivamente i vini vengono travasati e conservati separatamente in appositi serbatoi di acciaio inox termocondizionati a basse temperature ove, per circa tre mesi, si affina sulla feccia nobile.

Spumantizzazione:

In questa fase si procede alla realizzazione delle cuvée tra i vini Glera 80%, Chardonnay 15% e Rabaso 5%. La spumantizzazione viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini giovani, delicati e fruttati. La presa di spuma, attraverso rifermentazione naturale in autoclave ha una durata di circa 20-25 giorni, mentre l'affinamento, sempre in autoclave, è di 2 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, accompagna perfettamente gli antipasti leggeri.

Confezionamento Bottiglia trasparente "Collio" da lt. 0,75

Temperatura di servizio 8° C

Bicchieri consigliato Calice da vino bianco

Epoca di consumo Entro l'anno successivo alla vendemmia per poter apprezzare la caratteristiche massime di freschezza.



R01

CODICE PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche

Colore

Rosa brillante con sfumature viola. Le bollicine sono fini e persistenti

Profumo

Fruttato con lievi note di viola

Sapore

Fresco e leggermente acidulo, ha una buona sapidità ed un finale asciutto