



STORIA & VINI
1957

i COLLINARI
di ITALO CESCON

Rosē Brut

Una selezione di raffinate bollicine dal sapore brioso ed elegante per il consumatore moderno che ama ciò che è bello da vedere e buono da gustare: dalle pregiate uve Prosecco delle colline di Valdobbiadene, dal Raboso del Piave e dal Moscato i nostri spumanti, compagni ideali sia nell'aperitivo che a tutto pasto.

Classificazione Raboso Rosē Brut

Terreno ghiaioso, medio impasto

Uve Raboso 100%

Sistema di allevamento Sylvoz

Densità dei ceppi 4.500 ha

Resa per ettaro 150 q

Epoca di vendemmia Prima decade di ottobre

Vinificazione Criomacerazione a freddo per 36 ore a 5°C. Pressatura soffice. Fermentazione a bassa temperatura per 13 giorni

Residuo zuccherino 12 gr/lit

Affinamento Bottiglia 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Rosato brillante con perlage fine e persistente

Aroma Composizione olfattiva vivace, con note floreali di rosa canina e glicine, richiami fruttati di fragoline di bosco, ribes, ciliegia e lampone

Gusto In bocca è fresco, sapido e persistente

Consigliato con Aperitivo, piatti di pesce anche crudo, in particolare crostacei, crostacei di frutta fresca

Servire a una temperatura di 5/6°C

