



Rosè Extra Dry Obiz

Uve: Merlot

Zona di Produzione: Friuli Occidentale

Sistema di Allevamento: Guyot ad alta densità d'impianto

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: dopo una fermentazione di circa 18 giorni a temperatura controllata, il vino riposa in cantina a temperatura costante di 12° per poi passare alla spumantizzazione in autoclave per un periodo di circa 5 mesi, in modo da consentire la piena fusione dei lieviti di rifermentazione e la relativa lisi con le fecce nobili

Gradazione Alcolica: 11,50 % vol.

Note olfattive e gustative: il suo colore rosato si esprime con luminose nuances cerasuole. Perlage a grana fine e persistente. Di profumo intenso, con delicati toni fruttati e dolci note di pasticceria. Secco ed armonico in bocca, si rivela elegante nel corpo

Temperatura di Servizio: 9-10°C

Abbinamenti Gastronomici: aperitivo di classe, predilige le pietanze a base di pesce ed i risotti

