



SUALTEZZA 650 ROSÉ

UNO SPUMANTE ROSATO CARATTERIZZATO DAGLI INTENSI PROFUMI FLOREALI E DI FRUTTA APPENA RACCOLTA, IN PARTICOLARE DI ROSA, DI FRAGOLA E DI CILIEGIA, MENTRE ALL'ASSAGGIO SI CONTRADDISTINGUE PER CARATTERISTICI SAPORI DI FRUTTA FRESCA.

DESCRIZIONE

Tipologia / Brut Spumante Rosato IGP Terre Siciliane.

Vitigno / Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica / 12,0% vol.

Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Prima decade di settembre, rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 120 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione / In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 14° C.

Fermentazione malolattica / Non svolta.

Elaborazione / In autoclave e imbottigliamento in isobarico.

Conservazione vino Imbottigliato / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Rosa chiaro.

Odore / Tipico di fiori e frutta in particolare di rosa, fragola e ciliegia.

Perlage / Intenso e persistente.

Gusto / Molto fresco ed acidulo ricco di sapori di frutta appena raccolta.

Abbinamenti / Antipasti, pesce dal forte sapore, carni bianche ed in genere sui cibi delicati.

Temperatura di servizio / 8° C.



Tenute Lombardo
vigneti e cantina
c.da Cusatino sn S.S. 122 Km 50,00
93100 Caltanissetta
P. IVA 01869140853

T +39 0934 193 51 48 / 0934 57 18 40
G.P.S. 37° 27' 53" N - 13° 55' 00" E
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it