



“Abrakadabra” **Rosé Spumante Extra Dry**

■ **Vitigno**

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo

ESPOSIZIONE:
Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80-90 q.li

■ **Tecnica di vinificazione**

UVAGGIO:
40% Chardonnay, 60% Pinot nero

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
vinificazione in bianco per entrambe le uve. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Filtrazione e passaggio in autoclave per una lenta rifermentazione che completa la delicata presa di spuma.

■ **Vino**

Rosé spumante secco

COLORE:
rosa cerasuolo

PROFUMO:
floreale e fruttato, con sentori di rosa, fiori bianchi e ribes nero

SAPORE:
secco, morbido, fresco e fragrante

ABBINAMENTO:
gradevole come aperitivo o abbinato ad antipasti, pesce, primi delicati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
5° C

GRADO ALCOLICO:
12% vol