

SERAFINI

SPUMANTE ROSÈ

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Grave

LOCALITÀ: Bicinicco - Vigneti aziendali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine agosto/Primi di settembre

METODO DI RACCOLTA: A mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Dopo pigiadiraspatura delle uve Merlot a raccolta precoce e piccola percentuale Chardonnay, si ha l'inoculo dei lieviti mantenendo il mosto raffreddato; il quale rimane a contatto con le bucce per qualche ora. Si ha la fermentazione a freddo. Affinamento per un mese sui lieviti. Rifermentazione in autoclave (spumantizzazione metodo charmat) per 2 mesi.

DATI ANALITICI: Vino di colore rosaceo. Ha profumi frutati con spiccata nota di lampone e agrumi. In bocca è fresco, morbido con lievi sensazioni tanniche, il perlage è fine e persistente. 11% vol.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, ma anche da abbinare a piatti delicati, pietanze a base di pesce e crostacei, oppure salumi e formaggi freschi. Temperatura di servizio a 8-10 °C



Az.Agr.Serafini

Via Gonars, 36

Gris 33050 Bicinicco (UD)

Carletto 329 2186408 - Leonardo 340 9880448 - Francesco 348 8430031

www.viniserafini.it info@viniserafini.it