

# SERAFINI

## SPUMANTE ROSÉ

**ZONA DI PRODUZIONE:** Italia

**LOCALITÀ:** Bicinicco - Vigneti aziendali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Primi di settembre

**METODO DI RACCOLTA:** A mano in cassetta

**VINIFICAZIONE:** Dopo pigiadiraspatura delle uve a monovitigno a bacca rossa più adatte a questo scopo, si ha l'inoculo dei lieviti mantenendo il mosto raffreddato; il quale rimane a contatto con le bucce solo per qualche ora. Ovvero si ha vinificazione in rosato. Si ha la fermentazione a freddo. Affinamento fino a fine inverno sui lieviti. Rifermentazione in autoclave (spumantizzazione metodo charmat) per 2 mesi per poi passare in bottiglia.

**DATI ANALITICI:** Vino di colore rosaceo. Ha profumi fruttati con spiccata nota di lampone e agrumi. In bocca è fresco, morbido con lievi sensazioni tanniche, il perlage è fine e persistente. 11,5% 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](http://www.viniserafini.it) [info@viniserafini.it](mailto:info@viniserafini.it)