



Rosé spumante

Extra Dry

Spumante che nasce dall'unione tra il "Raboso Piave" e uno dei più particolari incroci prodotti dal Professor Manzoni della scuola enologica di Conegliano, il "Moscato Raboso".

Colore rosa tenue dai riflessi vivaci e perlage fine e persistente; la delicata aromaticità ricorda note fruttate di pesca, pera William, arancia candita e floreali di mimosa e rosa canina; in bocca si presenta equilibrato, con una gradevole nota zuccherina che accompagna la buona nota acida.

Servire a temperatura di 6/8°C evitando lunghe soste in refrigeratore.

Varietà: Raboso Piave e Moscato Raboso
Tipologia: spumante
Metodo: "charmat"

Alcol: 11,5%vol
Zuccheri: 16 g/L
Acidità: 6,5 g/L