



Frattina

SPUMANTE ROSATO

Un trattamento delicato del Pinot nero caratterizza il Frattina con un aroma intenso e fruttato

Vitigno: Pinot nero 100%

Grado: 12,5 % vol

Colore: Rosato

Tipologia: Spumante, Brut

Colore: Rosato brillante, si presenta con un perlage fine e persistente

Profumo: Intenso con un delicato bouquet etereo

Gusto: Asciutto, armonico e gradevolmente fruttato

Temperatura: Servire a 8-10°C

Epoca di vendemmia: Terza decade di Agosto

Vinificazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e trasferite in una pressa ad atmosfera controllata. Una leggera macerazione ne garantisce il Colore: rosato. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicata per garantire il mantenimento nel vino degli aromi caratteristici dell'uva. La fermentazione avviene ad una Temperatura: di 14-16°

Malo-lattica: No

Spumantizzazione: Una seconda fermentazione viene svolta in autoclave dove rimane alcuni mesi a contatto con i lieviti, in questo modo acquisisce i suoi caratteristici sentori fruttati ed eleganti.

Confezionamento Cartoni da 6 bottiglie



Abbinamenti: Ottimo aperitivo, ideale con i crostacei e i frutti di mare, da centellinare nei momenti di relax

