

Rosato Spumante Extra Dry "HOMBRE "



Scheda Tecnica

| | |
|--------------------------|---|
| Uva – da vitigno | Nebbiolo in purezza |
| Zona vigneti | Comune di Casorzo e zone limitrofe. |
| Terreno | Arenarie calcariche con affioramenti di gesso e argille. |
| Tecnica di coltivazione | Impianto tipo Guyot. Inerbimento del terreno e lavorazione meccanica sottofila. Trattamenti anticrittogamici come da disciplinare SQNPI. |
| Tecnica di vinificazione | Pressatura soffice delle uve, rifermentazione naturale in autoclave. Spumantizzazione in autoclave con ottenimento del tipico "perlage". Riposo sui lieviti per quattro mesi prima dell'imbottigliamento. |

Scheda Organolettica

| | |
|------------------|--|
| Colore e aspetto | Rosato tenue |
| Profumo | Minerale, floreale con sentori di frutti di bosco. |
| Sapore | Ottima mineralità, trama agile e brillante, con tocco finale morbido e fresco. |

Consigli

| | |
|-----------------------------|--|
| Temperatura di consumo | 8 – 10°C |
| Abbinamenti Gastronomici | Adatto ad aperitivi, antipasti, e pesce. |