



CANTINE
VOLPETTI



ROSA DI MARE

SPUMANTE EXTRA DRY

Uve: Selezione di uve a bacca rossa.

Vinificazione e presa di spuma:

Macerazione delle bucce per 18-24 ore, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata.

Rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per circa 45 giorni.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 12% vol.

Residuo zuccherino: 1,5%

Pressione afrometrica: 5 atm. a 20 °C

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa scarico, profumo finemente fruttato con note di rosa e ciliegia, sapore morbido e delicatamente acidulo.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce.