



## CUVÉE CONCERTO VINO SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY

Un'indovinata unione, giovane e innovativa, tra il nobile Prosecco ed una contenuta percentuale di Raboso, vino rosso tipico della Marca Trevigiana. Ed ecco un vino elegante, di colore rosato brillante, dal bouquet ricco di fiori e frutta, con una piacevole ed invitante nota di rotondità. Un vino da apprezzare non solo in abbinamento a piatti di crostacei importanti, pesce di sostanza, ma in ciascun brindisi augurale per rendere più festosa ogni cerimonia. Temperatura di servizio 6-8°C.

### COLORE

rosato brillante, con perlage vivace e persistente

### AROMA

delicato, armonico e naturale, caratterizzato dalla migliore eleganza donata da note fruttate e fiorite peculiari del Raboso, che fa omaggio di un suo tocco contenuto, ma particolarmente apprezzabile

### SAPORE

piacevole, armonico, morbido, fresco ed equilibrato

### VITIGNI

Glera 85% - Raboso 15%

### RESA

180 q.li/ha

### TERRENO

ghiaireto e collinare

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

doppio capovolto

### VENDEMMIA

manuale, a fine settembre



### VINIFICAZIONE

pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg.

### PRESA DI SPUMA

metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

### ACIDITÀ TOTALE

5,50 gr/lit +/- 0,5

### ALCOL SVOLTO

11.00 % vol +/- 0,5

### RESIDUO ZUCCHERINO

15,50 gr/lit +/- 0,5

### PRESSIONE AFROM.

5,50 bar +/- 0,5

### FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L

### NOZIONE

esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia