



PAT del
COLMEL

Duse Spumante ROSÉ BRUT

*Spumante pulito ed immediato dal perlage fine e persistente.
Prevalgono intense note fruttate a cui si uniscono sentori
discreti ed eleganti di vaniglia e rosa.
Il tutto in una limpida, fresca armonia.*

Colore: Rosa tenue con riflessi dorati

Perlage: Fine e persistente

*Sensazioni
Gusto-olfattive:* Pulito ed immediato, le note prevalenti sono quelle fruttate con forti sentori di fragoline selvatiche di bosco. Si accostano sentori eleganti e non invadenti di vaniglia e rosa

Abbinamenti: Ottimo spumante da aperitivo

Gradazione alcolica: 12,5% VOL

Residuo zuccherino: 8 gr/l

Acidità: 6,5 gr/l

Pressione: 4,5 bar

Estratto: 22 gr/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

Uve: Recantina, Merlot, Cabernet e Barbera

Sistema di allevamento: Cappuccina con sesto d'impianto 3x1

Epoca di vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: In bianco in acciaio inox

Spumantizzazione: Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale

Zona di produzione: Castelcucco

Formati: 0,75 LT

1 Box da 6 bottiglie: L 292 mm / A 323 mm / P 194 mm

