



FRENKI ROSE'
MANZONI MOSCATO
METODO MARTINOTTI - DEMI SEC

Vitigno: Vino Rosato Spumante Metodo Martinotti Demi Sec da uve Manzoni Moscato.

Zona di produzione: i vigneti sono situati nella provincia di Treviso, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale, di medio impasto.

Sistema di allevamento: Sylvoz

Produzione per ettaro: 140 quintali di uva.

Periodo di vendemmia: seconda settimana di settembre.

Tecniche di produzione: macerazione a freddo delle bucce con il mosto per 10-12 ore. Pressatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Metodo di spumantizzazione: metodo Martinotti - Charmat.

Note degustative

Colore: rosa tenue con riflessi ramati.

Perlage: sottile, cremoso e persistente.

Profumo: intensamente aromatico con note floreali di petali di rosa, frutta esotica e finale agrumato.

Gusto: dolce e delicato, di gradevole freschezza, con finale armonico e persistente.

Temperatura di servizio: 4 - 6 °C

Gradazione alcolica: 11,50% vol.

Zuccheri: 32 g/l

Acidità: 6,0 g/l

