



CAMPE DHEI

ROSÉ

Extra Dry

NOME DEL VINO

Rosé Spumante

TIPO DI VINO

Vino Spumante Extra Dry

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Nord Italia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Le coltivazioni si estendono in pianura di media fertilità, dove il clima è prevalentemente mite e permette una ottimale crescita dei vigneti

VARIETÀ DI UVA

Base Raboso e altre varietà locali (melange di uve rosse)

TENORE ALCOLICO

11% vol.

ZUCCHERI

13 g/l

ACIDITÀ

5,8 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Raccolta uve al giusto grado di maturazione, l'accurata vinificazione ed una diligente elaborazione con metodo Charmat conferiscono a questo Spumante rosato un equilibrio ed una piacevolezza uniche

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Alla vista il vino si presenta elegantemente rosato con un perlage minuto e persistente

PROFUMO

Dal calice si elevano piacevoli sentori aromatici. Il bouquet fresco e delicato sprigiona deliziose note che ricordano i frutti di bosco e le ciliege bianche

SAPORE

In bocca risulta fresco, si distingue il retrogusto fruttato. Sapido ed armonico è un vino che ben bilancia acidità e mineralità.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo si abbina bene ad antipasti leggeri a base di pesce e preparazioni sfiziose come crostini con formaggi cremosi e noci o zuppe autunnali a base di funghi freschi. Da non sottovalutare l'abbinata a fresche insalate estive a base di pomodorini e feta