

cantina
FRENTANA
1958



Gli Spumanti

ROSÈ BRUT

Nome: Rosè Brut

Linea: Spumanti

Tipo: Vino Spumante

Gradazione alcolica: 11,50 % alc./vol.

Chiusura: Tappo fungo in sughero

Tipologia del Terreno: limoso-argilloso

Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrona, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

Vendemmia: precoce rispetto alla piena maturazione e con raccolta manuale.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.

Caratteristiche organolettiche: colore rosè con riflessi brillanti, intenso. Al naso possiede note di frutta come ribes e fragola. Acido, fresco, sapido ed equilibrato.

Longevità in bottiglia: 2 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 8-10 °C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA