



**SOMMARIVA**®  
C O N E G L I A N O

## “IL ROSA” SPUMANTE BRUT

Colore rosa antico con sfumature ramate e perlage fine e persistente. Profumo fruttato di marasca, mora di rovo, lampone e fragolina di bosco seguito da note floreali di rosa e violetta. Gusto fresco e morbido ed equilibrato che lo rende raffinato e generoso con gradevole sapidità e ritorni di frutta.



### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:	Raboso e Pinot Nero
Tipo di vendemmia:	a mano
Zona di produzione:	Conegliano e pianura del Piave
Altitudine:	100 mt s.l.m.
Tipo di suolo:	alluvionale
Giacitura ed esposizione vigneti:	colline con esposizione Sud Ovest
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Età dei vigneti:	10/15 anni
Ceppi /ha:	2500/3000
Resa Q.li/ha:	80 q.li
Epoca della vendemmia:	Settembre/Ottobre

### DATI ANALITICI

PH:	3.2
Zuccheri:	13 gr/l
Acidità totale:	6.8
Pressione:	5 atm
Alcol svolto:	11.5%

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e breve contatto con le bucce, sosta sulle fecce nobili
Tecnica di spumantizzazione:	Metodo Charmat
Presa di spuma:	30 giorni

**Abbinamento:** carpacci di carne, pesce di mare al vapore o fritti conditi con spezie, asparagi e uova, marinate di carni bianche o pesce, formaggi di media stagionatura, frutti rossi.

**Servire 7-9°.** Conservare in luogo fresco ed asciutto.

**Valori nutrizionali** 70/80 Kcal per 100 grammi.



[www.sommariva-vini.it](http://www.sommariva-vini.it) - [info@sommariva-vini.it](mailto:info@sommariva-vini.it)