



VIGNA[®] PETRUSSA

SPUMANTE ROSATO

Vi.P

SPUMANTE ROSE'

Uno spumante color rosa antico, versatile e piacevole, ottenuto da uve autoctone del territorio. Un vino conviviale e fresco, pensato per essere stappato in compagnia e condiviso con spontaneità, portando colore, freschezza e allegria in ogni occasione. La sua bollicina fine e persistente lo rende ideale come aperitivo e perfetto per accompagnare antipasti, salumi, fritti delicati e finger food, così come primi piatti leggeri, pesce, crostacei e carni bianche.



VITIGNO: 100% Refosco dal peduncolo rosso

TERRENO: marne arenaria dette "Ponka"

ALTITUDINE: 100m slm

DENISITA': circa 3500 viti/ha - 60 q/ha

ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: leggera macerazione sulle bucce

AFFINAMENTO: in botti di acciaio e in bottiglia



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 12% a 13%

T° DI SERVIZIO: 8°-10°C



OLFATTO: Bouquet fruttato e fragrante, con piacevoli note di fragola, lampone e ciliegia, accompagnate da delicate sfumature di pesca a polpa bianca



GUSTO: Secco, fresco e armonico, con un piacevole profilo fruttato che richiama il bouquet percepito all'olfatto



ABBINAMENTI: Cibi europei: antipasti, salumi, fritti delicati e finger food, primi piatti leggeri, pesce, crostacei, salmone, carni bianche
Cibi internazionali: sushi e sashimi, involtini primavera, pollo tandoori, ceviche, tacos di pesce e guacamole

CORPO



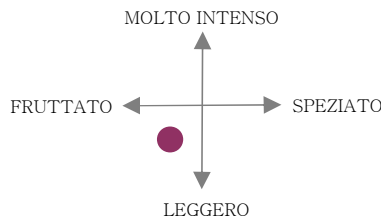
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it