VIGNA® PETRUSSA

SPUMANTE ROSATO

Vi.P

SPUMANTE ROSE'

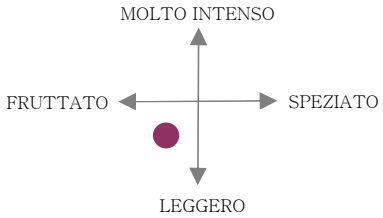
Uno spumante color rosa antico, versatile e piacevole, ottenuto da uve autoctone del territorio. Un vino conviviale e fresco, pensato per essere stappato in compagnia e condiviso con spontaneità, portando colore, freschezza e allegria in ogni occasione. La sua bollicina fine e persistente lo rende ideale 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
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 Petrussa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it