PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

# AURORA ROSÉ

VINO SPUMANTE
Extra Dry

"Solo la cura e la passione per la vite possono produrre un'uva che permetta di regalare questo vino Spumante Rosato"

**NOME DEL VINO**
Aurora Rosé Spumante

**TIPO DI VINO**
Vino Spumante Extra Dry

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI**
Nord Italia

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**
I vigneti vengono coltivati in terreni pianeggianti di origine alluvionale, di varia natura. Il clima mite e umido permette una ottimale crescita della vite

**VARIETÀ DI UVA**
Uve rosate provenienti da vitigni coltivati nel nostro territorio

**TENORE ALCOLICO**
11,5% vol.

**ZUCCHERI**
13 g/l

**ACIDITÀ**
5,8 g/l

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE**
Raccolta uve a giusta maturazione. Vinificazione controllata con lieviti selezionati, presa di spuma con metodo Charmat

**CAPACITÀ**
0,75 lt.

**COLORE**
Di colore rosa tenue con delicati riflessi violacei

**PROFUMO**
L'elegante bouquet presenta note floreali tra cui sono distinguibili la violetta e il giacinto. Ad impreziosire il tutto intervengono delicatamente, leggeri sentori di lampone

**SAPORE**
Fresco e moderatamente acido il gusto è sapido e leggero. La persistenza è media con un sottofondo elegantemente minerale

**ABBINAMENTI**
Ideale come aperitivo è consigliato con piatti di pesce al vapore, insalate di mare e carni bianche. Viene suggerito anche in abbinato a piatti "easy to eat" come la pizza e salumi leggeri e si propone anche con dessert alla crema

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**
6-8 °C

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**
Tra i 15 e i 20 °C