

AURORA ROSÈ

EXTRA DRY

TIPO DI VINO
Vino Spumante



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Pianura, terreni di varia natura

COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO
Nord Italia



VARIETÀ DI UVA
Base Raboso e altre varietà locali



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

%
VOL

ALCOOL
11,5% vol.



ZUCCHERI RESIDUI
13 g/l



ACIDITÀ
5,8 g/l



FORMATI DISPONIBILI
0,187 L - 0,20 L - 0,75 L



ESAME DEGUSTATIVO



COLORE
Rosato con riflessi violacei



ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo è
consigliato con piatti di
pesce, insalate di mare e
carni bianche



PROFUMO
L'elegante bouquet presenta
note di violetta e rosa e
sentori di piccoli frutti rossi



TEMPERATURA
DI SERVIZIO
8°- 10° C



SAPORE
Fresco e moderatamente
acido



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