

VINO SPUMANTE ROSÈ

LUNE - Dry

TIPOLOGIA: Vino Spumante Rosè Dry

VITIGNO: Blend di uve rosse e bianche

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE: Con la pressatura soffice e la fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nell'uva, nonché del tipico colore rosè. Il vino-mosto, base spumante, viene fermentato in autoclave con metodo Charmat fino ad ottenere il prodotto desiderato dopo un periodo di circa 60-80 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE


VISTA: Colore brillante, rosato, con un perlage fine e persistente

OLFATTO: Manifesta sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa

GUSTO: Armonico, persistente e brioso in bocca

SERVIZIO: Alla temperatura di 8/10°C, stappando la bottiglia al momento del consumo

ABBINAMENTI: Perfetto con crostacei, crudi e zuppe di pesce anche molto speziate. Si abbina bene con la pizza e con i salumi: dal culatello alla mortadella. È un vino da degustare a 360 gradi in qualsiasi occasione e contesto. Perfetto tanto per l'aperitivo quanto per un brindisi a fine pasto

Formato: 0,75 litri 



DATI ANALITICI

ALCOL: 11.5%vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 g/l

ZUCCHERO: 19,5 g/l

Curiosità

La luna piena del mese di Giugno, sarà l'ultima della primavera e prende il nome di Luna di Fragola o Luna di Miele. Ne prende il nome in quanto è il momento dell'anno per la maturazione delle fragole e il momento ideale per i matrimoni. Che sia della fragola o del miele, la luna darà "un tocco di dolcezza" all'imminente estate. Prendendosi del tempo per ammirare il nostro satellite nella fase del plenilunio, si avrà la possibilità di ammirare anche Giove e alcune delle sue lune. Anche se l'opposizione di Giove si verifica nella notte del 10 Giugno, l'intero mese intorno all'opposizione è un buon momento per osservare il pianeta e le sue quattro lune più grandi. Da qui nasce il nome LUNE!



**PRINCIPIO
DI DOMINANZA**



TORRE ZECCHEI

Via Capitello Ferrari, 1C
31020 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 976183
info@torrezecchei.it