

# Porta Leone



## Pinot Rosé Spumante Brut



### Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

**Zona di Origine:** provincia di Treviso.

**Altimetria:** 50 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** medio impasto.

**Uve:** Pinot Nero e Pinot Bianco.

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** fine agosto - inizio settembre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di parte del mosto a bassa temperatura e fermentazione della restante parte in recipienti d'acciaio a circa 16-17°C.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 11 % vol.

**Residuo Zuccherino:** 12 g/l.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** brillante, delicatamente rosato.

**Profumo:** fruttato con note di frutta rossa, floreale di rosa e violetta.

**Palato:** fresco e dalla buona persistenza.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 6-8°C.

**Abbinamenti Consigliati:** sorprendente come aperitivo, ideale per antipasti leggeri e portate di pesce alla griglia o fritto e formaggi.