

CASA ROMA
VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



“NESIO” RABOSO ROSÉ SPUMANTE BRUT Metodo Classico

Spumante Rosé Brut metodo classico da uve di Raboso. Profumi delicati, colore brillante, perlage fine e persistente / *This is a sparkling Rosé Brut produced using the classic method from Raboso grapes. It has a delicate bouquet, a brilliant colour and fine, persistent perlage.*

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine - Town of production: Campo di Pietra

Vitigno - Variety: Raboso Piave

Forma di allevamento - Training system: Guyot

Periodo di Vendemmia - Harvest period: Fine ottobre - Late October

Resa q.li uva per ha - Yield per hectare: 80 quintali - 8000 Kg

Vinificazione - Fermentation: In rosato - Rosé

Affinamento - Aging: Brut non dosato. 24 mesi su fecce in bottiglia e sboccatura dopo 30 mesi.
Brut pas dosé. 24 months in the bottle in contact with the lees, dégorgement after 30 months.

Alcool - Alcohol content: 13% Vol.

Acidità totale - Total acidity: 8.0 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL QUALITIES

Colore - Colour: Rosato brillante con riflessi violacei.
Brilliant rosé with violet highlights.

Bouquet: Ricordi di limone, pompelmo rosa, ciliegia, crosta di pane.
Recalls lemon, pink grapefruit, cherry and bread crust.

Sapore - Flavour: Fresco, asciutto, fragrante, persistente.
Fresh, dry, fragrant and persistent.

Temperatura di servizio - Serving temperature: 8°C

Formati disponibili - Sizes available: Classic 0,75 L