



PROSECCO DOC ROSÈ

Rosat

— BRUT —

Rosè

“Rosat” un nome forte, come il suo carattere femminile. Dal colore rosa intenso, è un vino spumante suadente e raffinato che intreccia armonicamente due vitigni: il Glera e il Pinot nero. Un profumo avvolgente che ricorda i frutti rossi di sotto bosco, gli conferisce un sapore persistente e ricco di gusto, ma mai stucchevole. Vinificato in versione Brut, è ideale come accompagnamento negli aperitivi.

“Rosat” a strong name, as its feminine nature. With an intense pink color, it is a persuasive and refined sparkling wine that harmoniously weaves two vines: the Glera and the Pinot Nero. An enchanting scent reminiscent of red berries, giving it a persistent and rich taste, but never cloying. Vinified as Brut, it is ideal ideal paired to aperitifs and appetizers.



Rosat

COLORE Rosa intenso con riflessi leggermente violacei
PROFUMO Suadente, raffinato con ricordi di frutti rossi di sotto bosco
SAPORE Armonico persistente con buona freschezza
ZONA DI PRODUZIONE Colline a Nord della provincia di Treviso
UVAGGIO Glera e Pinot nero
ESPOSIZIONE Nord-Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO 50 metri slm
NATURA DEL SUOLO Argilla, marna, calcare
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz e doppio capovolto
EPOCA DI RACCOLTA Fine Settembre
VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco con parziale crio macerazione delle uve. Una piccola percentuale del mosto viene raffreddato ed utilizzato per la spumantizzazione. Spumantizzazione con fermentazione lenta per garantire maggiori profumi e migliore finezza del perlage.
GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come aperitivo, indicato anche con antipasti a base di verdure, pesce e crudità
DENSITÀ DI IMPIANTO 3500 ceppi/ha
RESA PER ETTARO 160 q.li/ha
ZUCCHERI RESIDUI 7-8 g/L
ACIDITÀ TOTALE 5,7-6,3 g/L
PH 3,20-3,30
SHELF LIFE 2 anno

COLOR Intense pink with slightly purplish reflections
BOUQUET Persuasive, refined with hints of red fruits of the forest
AROMA Harmonic, persistent with good freshness
PRODUCTION AREA Hills in the North of Treviso province
GRAPES Glera and Pinot noir
SUNLIGHT North-South exposure
VINEYARD ALTITUDE 50 meters above sea
SOIL TYPE Clay, marl, limestone
VINEYARD TYPE Sylvoz system and double arched vines
HARVEST PERIOD At the end of September
VINIFICATION Excellent as an aperitif, also indicated with appetizers based on vegetables, fish and crudités
ALCOHOL CONTENT 11% vol.
SERVING TEMPERATURE 6-8° C
FOOD PAIRING Excellent as aperitif, it is ideal with delicate and rafined lunches
PLANTING DENSITY 3500 vines per hectare
YIELD 160 q.li/ha
RESIDUAL SUGAR 7-8 g/L
TOTAL ACIDITY 5.7-6.3 g/L
PH 3.20 to 3.30
SHELF LIFE 2 years