



ACQUISTATO IL

Spumante Rosé "Rose Mari" Extra Dry



Svinando®

Piacevole bollicina rosé

Rosemari è una piacevole bollicina rosé proposta da Drusian. Uno spumante che nasce da uve di Pinot Nero in purezza, raccolte a mano nella prima decade di settembre, quando il sole e il tempore estivo le hanno ormai fatte giungere a piena maturazione. Vinificazione in rosato, con una spremitura soffice senza macerazione sulle bucce e spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti, o Charmat, per circa 4 o 5 mesi. Nasce così un delicato rosato caratterizzato da un colore brillante, con un fine perlage persistente. Al naso rivela profumi di notevole finezza, dove spiccano le note fruttate di mora, ribes e fragoline di bosco. In bocca, invece, è gradevolmente delicato ma ben sostenuto da una fragrante vivacità. Ottimo come aperitivo, da provare anche in abbinamento a piatti a base di pesce.

Siamo nel cuore più verde e rigoglioso della denominazione Prosecco Superiore. Nel cuore di Valdobbiadene si trova l'Azienda Agricola di Francesco Drusian, 80 ettari che si estendono sulle colline meglio esposte, proprio lungo la Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene. Azienda di carattere familiare, siamo ormai giunti alla terza generazione. La tradizione non manca, dunque. Ma con il tempo non è diminuita neppure la passione di produrre grandi vini del territorio. Tutti i prodotti dell'azienda, circa 800mila bottiglie annue, sono facilmente riconoscibili per la medesima cifra stilistica. Dal finissimo Valdobbiadene Superiore di Cartizze al fresco e immediato Valdobbiadene Prosecco Superiore. Nelle vigne non vengono usati insetticidi e pesticidi. Mentre i concimi sono sempre organici e non chimici.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso e calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Veneto
Uve	100% Pinot Nero

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Metodo Charmat lungo (120/150 gg)

Sensazioni note di frutta rossa fresca (ribes e lampone), freschezza ed eleganza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821