



# Vino spumante "Serra Rosè"

**Vitigno:** Vitigni autorizzati nella provincia di Torino

**Allevamento:** Pergola e spalliera

**Rese per ettaro:** 100 q

**Produzione annua di bottiglie:** 18.000

**Raccolta:** Metà settembre

**Vinificazione:** Rapida pressatura delle uve ed importante selezione dei mosti con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

**Affinamento:** 2 mesi sui lieviti con frequenti rimontaggi

**Imbottigliamento:** Tappo tecnico in sughero

**Alcol:** 12 % Vol

**Acidità totale:** 6,5 g/L

**pH:** 3.3

**Residuo zuccherino:** Brut

**Colore:** Rosa corallo acceso

**Olfatto:** Fresco, note di frutta giovane, lampone e pompelmo rosa con nuance di erbe officinali

**Gusto:** Fresco, media intensità, di buona persistenza e sapidità

**Abbinamenti gastronomici:** E' un vino che richiede piatti dalla buona sapidità e con punte amare quindi pizza con i capperi o un formaggio fresco di capra affinato con le erbe provenzali

**Abbinamenti naturalistici:** La riserva naturale orientata dello Zingaro (TP)

