

Svinando

ACQUISTATO IL

Cuvée Rosè Extra Dry

NV

Felicità in bottiglia



Tornano le bollicine d'autore con un grande degli spumanti: Masottina. Questa volta sono bollicine rosè, perchè il rosa è il colore della felicità! E c'è anche una sorpresa: per chi acquista almeno 6 bottiglie, c'è in regalo un simpatico tappo da spumante. Prosit!

Torniamo in un luogo magico e quasi incontaminato, caratterizzato da paesaggi mozzafiato e indimenticabili; siamo in Veneto e grazie all'Azienda Agricola Masottina ti proponiamo questa speciale Cuvèe. Territorio, famiglia, tradizione e innovazione sono i capisaldi su cui è stato costruito nel corso dei decenni questo marchio d'eccellenza, ormai riferimento nella produzione di spumanti.



La Vigna

Terreno Collinare, di origine morenica, di medio impasto

e presenza di calcare

Esposizione Sud-est, 30?330 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino spumante extra dry

Provenienza Veneto

Uve Pinot Nero, Raboso

Gradazione 12% vol.

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Un anno da oggi

Abbinamento Aperitivi, primi e secondi a base di pesce e crostacei, ma carne bianca.

Vinificazione Fermentazione primaria a temperatura controllata su lieviti selezionati. Breve macerazione di 24-36 ore a 8-10°, segue

fermentazione con lieviti selezionati. Presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi. Affinamento un mese circa.

Sensazioni Color rosa pallido e brillante, al naso spiccano note di frutti rossi, all'assaggio è molto equilibrato e piacevole