

***Prime Rose Rosé***  
***Extra Dry***  
**METODO CHARMAT**

*Spumante ottenuto con rifermentazione in autoclave, sulla base della tradizione spumantistica di Cavit.*



***Zona di produzione:*** i soleggiati vigneti della Valle dell'Adige e della Vallagarina.

***Vitigni:*** la cuvée è costituita da un equilibrato blend di varietà autoctone ed internazionali.

***Vinificazione ed affinamento:*** le uve raccolte a perfetta maturazione vengono avviate ad una accurata vinificazione in bianco ed in rosato. La breve macerazione a freddo permette una delicata estrazione di colore ed aromi. La rifermentazione in autoclave avviene lentamente a temperatura controllata.

***Dati analitici:*** alcool: 11,50 % vol. - Acidità totale: 5,5 g/l - Estratto secco netto: 20 g/l - Zuccheri residui: 16 g/l - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** spuma bianca persistente con perlage a grana minuta, colore delicatamente rosato. Profumo piacevolmente fruttato e fragrante. Sapore morbido, fresco ed equilibrato.

***Abbinamento:*** ottimo aperitivo. A tavola accompagna carni bianche, salumi e formaggi di breve stagionatura.

***Temperatura di servizio:*** 8 – 10 °C