

*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