



Villa Mattielli



Spumante rosato, vinificato con uva Corvina, elegante, fresco e delicato. E' un perfetto aperitivo di classe, dal perlage fine e persistente.

BRUT ROSÈ "GIADA"

GRADO ALCOLICO: 12%
VARIETÀ UVE: Corvina 100%
AREA DI PRODUZIONE: Valpolicella Doc
SUOLO: calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese
RESA PER ETTARO: 120 q.li
VENDEMMIA: Settembre
VINIFICAZIONE: macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice a temperatura controllata. Immediato abbattimento della temperatura e successiva fermentazione a basse temperature per 15 giorni; stazionamento sulle fecce nobili (*batonage*) per 3 mesi; rifermentazione in autoclave per 6 mesi (metodo Charmat). Il vino prosegue l'affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE: dal colore rosato brillante, fresco ed elegante. Al naso bouquet raffinato e fruttato. Al palato fresco e fruttato, con note di fragoline selvatiche e pompelmo rosa, dotato di un perlage fine e persistente. Finale rinfrescante con note di minerali ed agrumi.

Il sommelier consiglia:

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Flûte		Servire a 6°-8°C		Ottimo servito freddo come aperitivo. E' l'accompagnamento ideale per antipasti e piatti di pesce.