



**LORENZON
TARCISIO E BRUNO**
Società Agricola



ROSE` Spumante – extra dry

Zona di Produzione: prodotto nei vigneti siti nell'entroterra di Negrisia e Roncadelle in provincia di Treviso.

Varietà: Blend di Merlot e Raboso vinificato in rosato.

Alcool effettivo: % vol 11,00 ± 0,80.

Colore: vino giovane, dal colore rosa tenue con riflessi ocra. Perlage fine e spuma morbida.

Profumo: fine ed elegante, con sentori di frutta rossa lampone e ribes.

Sapore: al palato risulta molto avvolgente, fresco, leggermente amabile, morbido ed equilibrato. Di buona struttura.

Abbinamenti: ottimo sia da aperitivo che da tutto pasto. In abbinamento con piatti a base di carne bianca e di pesce, con i salumi della tradizione; sempre all'altezza delle occasioni più importanti.

Temperatura di servizio: 06 - 08° C.

Spumantizzazione: Metodo Martinotti in autoclave per 35/40 gg. A temperature controllata e con lieviti selezionati.

Formati: Bacco da 0,75 litri in Box di cartone da 6 btg.

Lorenzon TeB
LORENZON
TARCISIO E BRUNO