



1528

SALATIN

Rosaluna Vino Spumante Rosè Brut



Zona produzione	Prealpi Trevigiane
Vitigno	Pinot Nero
Terreno	Limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo
Forma di allevamento	Guyot - Sylvoz
Epoca di vendemmia	Fine agosto primi di settembre
Vinificazione	1-2 ore di macerazione a freddo e poi vinificazione in bianco mediante pressatura soffice
Fermentazione primaria	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
Presatura di spuma	Metodo Martinotti (Charmat lungo), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura e successiva stasi sulle fecce per almeno 3-5 mesi
Alcol	11,5% Vol
Residuo zuccherino	7 - 9 g/l
Acidità totale	5,70 - 6,70 g/l
Vista	Di un perfetto rosa tenue
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Si presenta gentile, ammiccante e ricco di sensazioni fruttate. Inizialmente si avvertono sentori di fiori bianchi
Gusto	Fine e sottile, vivacemente armonico combina intensità ed eleganza con una buona complessità
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo e a tutto pasto
Temperatura di servizio	6 - 8 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com