



AMISTÀ Cuvée Rosé Extra Dry

Amistà è uno spumante rosato, ottenuto da un blend di vitigni di uve rosse tipici del territorio trevigiano che, sapientemente selezionati, danno origine ad un prodotto unico che ottiene il suo maggior risalto nella spumantizzazione.

Uve: varietà rosse del nostro territorio

Zona di produzione: provincia di Treviso

Altitudine: 50-70 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: medio impasto

Sistema di allevamento: silvoz

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Esposizione: Nord-Sud

Produzione per ettaro: 150 q/ha

Vendemmia: l'uva viene raccolta a media maturazione per poter preservare la componente acida. Generalmente la vendemmia ha luogo nel mese di settembre.

Vinificazione: i grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice, al fine di ottenere la giusta intensità cromatica. Una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio con utilizzo di lieviti indigeni al fine di preservare al massimo la tipicità del prodotto. Dopo una pulizia del vino ha inizio il processo di spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat.

Residuo zuccherino: 15 g/L

Gradazione alcolica: 11%

Durata spumantizzazione: 30 giorni in autoclave

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa intenso, al gusto si rivela persistente, fruttato, complesso con sentori di fiori e di piccoli frutti rossi. Presenta una buona nota acida, al palato risulta gradevole ed aromatico.

Abbinamento: ottimo come aperitivo ed in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare e piatti di pesce in genere, anche crudo.

Temperatura consigliata di servizio: 6 - 8 °C



ARDENGI S.R.L.

Tel. +39 0438 1736349 - Fax +39 0438 1732189

info@proseccoardengi.it - www.proseccoardengi.it

ITALY