

TENUTA DI CART

ROSE MARI Vino Spumante Rosato Extra Dry

Uvaggio

Pinot Nero in purezza

Zona di produzione

Veneto, colline ai piedi delle Dolomiti Bellunesi.

Suolo prevalentemente di arenaria mista ad argilla, ricco di scheletro grossolano di natura calcareo-dolomitica. Clima alpino con escursioni termiche giornaliere. Buona piovosità e ventilazione costante.

Vigneto

Altitudine	400 m s.l.m.
Esposizione	Nord/Sud
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4.000 ceppi per ettaro
Vendemmia	Durante la prima decade di settembre

Metodo di produzione

Vinificazione in rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce. Spumantizzazione in autoclave, secondo il Metodo Martinotti-Charmat per 120/150 giorni.

Note di degustazione

Colore rosa corallo. Perlage fine e persistente. Profumo elegante, spiccano note fruttate di mora, ribes e fragoline di bosco. Al palato è delicato e suadente al tempo stesso, fresco e vivace.

Ottimo come aperitivo e in accompagnamento a piatti a base di pesce. Servire ad una temperatura di 5-7°C.

Specifiche tecniche

Residuo zuccherino	11 g/l
Acidità totale	7 g/l
Solforosa totale	75-85 mg/l
Grado alcolico	12% vol
Pressione	5 bar

