



LA
REGGENZA®

ROSÉ BRUT



TIPOLOGIA: vino rosato spumante

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Treviso

VITIGNI: Glera 90% + Pinot Nero 10%

ALTIMETRIA VIGNETO: 100 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: argilloso - sabbioso

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50% vol.

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 130 q.li/ha

VINIFICAZIONE: nel processo di trasformazione dell'uva in vino si adotta la vinificazione in bianco per l'uva Glera e vinificazione in rosso per l'uva Pinot Nero. Assemblaggio del vino Glera e del vino Pinot Nero nelle proporzioni del taglio, rispettivamente del 90% e del 10%. Seconda fermentazione in autoclave per la spumantizzazione con metodo "Martinotti", conosciuto anche con il nome francese "Charmat", e successiva sosta di 60 giorni in autoclave.

COMMERCIALIZZAZIONE: non prima del gennaio successivo all'anno della vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosa tenue. Netto e determinato nell'espressione olfattiva di fiori di pesco, mela, pera. Ottima freschezza e sapidità a coniugare personalità ed eleganza gustativa. In bocca si esprime nella sua armonia, equilibrio e calibrata persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: antipasti, primi piatti, piatti di pesce, piatti di carne bianca e a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

