



## Segreto Vino Spumante Rosato Dry

**Zona di produzione:** Lago di Garda – Lazise – vigneto “Luisa”

**Suolo:** terreno sabbioso-limoso ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** pergola semplice

**Ceppi di vite per ettaro:** media 6000

**Varietà di vite:** Barbera 80%, Corvina 20%

**Epoca di raccolta:** metà settembre

**Modalità di raccolta:** manuale in grandi casse adatte ad una movimentazione delicata dell’uva

---

**Vinificazione:** pressatura dell’uva intera in giornata ed ottenimento del relativo succo. Fermentazione alcolica indotta con lieviti aziendali selezionati e termicamente controllata fra 12°C e 14°C per due settimane. In primavera, dopo i travasi di pulizia del vino, si procede alla spumantizzazione inducendo la seconda fermentazione in serbatoi isobarici. Imbottigliamento isobarico e affinamento in bottiglia di minimo tre mesi sono gli ultimi due passaggi prima del consumo.

**Note degustative e gastronomiche:** vino accattivante ed ammaliante che non rinuncia ad un carattere importante proprio delle uve da cui nasce. Sia al naso che in bocca è un mix di agrumi, fiori e sentori balsamici. La bollicina accompagna e non prevale sul carattere del vino che nel fine bevuta ci regala un retrogusto di menta che lascia il palato fresco e pulito.

Indicato principalmente per aperitivi, risotti e stuzzicchini dolci o salati.

Gradazione alcolica : 12,50 % Vol.

Si consiglia il consumo entro 24 mesi dalla vendemmia ad una temperatura di 8 °C, in bicchieri con coppa affusolata e bevande chiuse.

Conservare in ambienti freschi ed al riparo dalla luce.