

# ROSÉ CUVÉE CONCERTO - VINO SPUMANTE - Extra Dry



VENDEMMIA  
VINIFICAZIONE

PRESA DI SPUMA

COLORE  
PERLAGE  
BOUQUET

RESIDUO ZUCCHERINO  
ALCOL  
ACIDITA'  
PRESSIONE  
NOZIONE

Manuale a fine settembre

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 giorni.

Metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

Rosato brillante

Vivace e persistente

Delicato, fruttato e naturale. Sapore piacevole, armonico, fresco ed equilibrato.

15,50 gr/L

11% Vol.

5,50 gr/L

5,5 BAR

Un'indovinata unione fra i delicati sentori dello spumante bianco ed una piccola percentuale di vino rosso dall'aroma deciso e fruttato. Vino caratterizzato da una spiccata eleganza, con un piacevole ed invitante profumo avvolgente.

Spumante da apprezzare non solo in abbinamento a piatti di crostacei importanti, ma in ciascun brindisi augurale.

Temperatura di servizio 6°-8°C.

*Gocce  
di Perle*

Costaruèl è un marchio registrato di Lovadina S.r.l.  
Via Friuli 7, 31020 San Vendemiano (TV) Tel. (+39)  
0438 400302 Fax (+39) 0438 677000  
info@costaruèl.it - www.costaruèl.wine