

Extra Dry Rosé

SPUMANTE DI QUALITÀ

VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre.

RESA

Uva: 90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a
temperatura controllata (16-18°C).
Conservazione in serbatoi inox
termocondizionati.
Rifermentazione in autoclave.
Imbottigliamento in linea sterile.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 12% vol.
Estratto secco netto: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 15g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 50-70 mg/l

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Perlage: fine e persistente.
Profumo: intenso di frutta fresca.
Sapore: delicato dal corpo robusto.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di servire
come aperitivo, con pasticceria minuta
o mousse di frutta fresca.
Note di servizio: servire alla
temperatura di 8-10°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



 *Azienda Agricola*
Giarola®

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com