

# DUMALIS

## Vino Spumante Rosè Extra Brut

### METODO ANCESTRALE

L9/0717-16

ZONA DI PRODUZIONE:	FELTRE loc. Vignui – altitudine 580m/slm
UVE:	90% Pinot nero vinificato in bianco 10% Gamaret
RESA PER ETTARO:	50 q/ha
NUMERO BOTTIGLIE:	600 bottiglie prodotte
VENDEMMIA:	manuale in cassetta con selezione in vigna
VINIFICAZIONE:	Dopo 12 ore di crio macerazione su tutta la massa, bucce e raspi, si affina in acciaio per 8/9 mesi poi si effettua la presa di spuma e successivo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
GRADO ALCOLICO:	12,50%
COLORE DEL VINO:	rosa tenue
DESCRIZIONE DEL VINO:	profumo di buona intensità, elegante, avvolta in sentori vegetali verdi emerge la nota fruttata con piccoli frutti rossi accompagnata da delicate note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Al gusto fresco, con acidità presente ed equilibrata, salato, leggero, di ottima bevibilità con finale asciutto e persistente.
ABBINAMENTO:	aperitivi, antipasti, creme di verdure, piatti e grigliate a base di pesce, carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°C

