



# ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

## VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY “ROSAPERLA”

### CARATTERISTICHE

**Uve:** 100% Pinot Noir.

**Tipologia di vendemmia:** Raccolta manuale.

**Epoca di vendemmia:** Da metà settembre a inizio ottobre.

**Zona di produzione:** Veneto Orientale

**Spumantizzazione:** Metodo Charmat.

**Residuo zuccherino:** 12 - 13 g/l

**Grado alcolico:** 12% Vol

**Conservazione e servizio.** Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire lo Spumante Rosaperla ad una temperatura di 5-7° C.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** Colore rosa brillante. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** Spicca la nota fruttata di frutti rossi.

**Sapore:** Delicato e intrigante al tempo stesso.

### ABBINAMENTI

Si presta in modo particolare ad accompagnare piatti a base di pesce, specialmente crostacei, e carni bianche.

