



## DESCRIZIONE

### **Arlecchino spumante rosato dry**

**UVE:** 100% Refosco

**TERRITORIO:** pianura alluvionale medio impasto del Friuli centrale

**COLTIVAZIONE:** Vitigni allevati a doppio capovolto con densità d' impianto di 4000 viti per ettaro e resa di 130 quintali di uva per ettaro

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve e fermentazione con l' ausilio di lieviti selezionati. Successivamente viene eseguita una chiarifica statica e avviato alla spumantizzazione con metodo charmat per una durata di 2 mesi.

**GRADAZIONE:** 11 % Vol

**NOTE SENSORIALI:** Vino spumante di buona struttura dal fine perlage. Colore rosato con riflessi aranciati. Al palato è piacevolmente morbido con sentori di ciliegia e frutti rossi che si ripetono alla percezione olfattiva.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 °C

**FORMATI DISPONIBILI:** 0.75 Litri

### **Arlecchino spumante rosato dry**

Vino spumante di buona struttura dal fine perlage. Colore rosato con riflessi aranciati. Al palato è piacevolmente morbido con sentori di ciliegia e frutti rossi che si ripetono alla percezione olfattiva.