



ANTONIO  
INTROVIGNE



Denominazione	<b>FATA PERALBA SPUMANTE EXTRA DRY ROSATO</b>
Vitigno	100% RABOSO PIAVE
Vista	Colore rosa tenue, da una spuma soffice ed un fine perlage.
Olfatto	Profumi fruttati (pompelmo rosa, pesca, melograno, lampone, e ribes) con finale di albicocca secca e buccia d'arancia ottenute dalla vendemmia tardiva.
Gusto	Secco, sapido, molto fresco e tipicamente pungente.
Acidità	7,5 g/l
Residuo zuccherino	22 g/l
Estratto secco	
Gradazione alcolica	12,00 % vol
Vinificazione	Rosato
Resa per ettaro	150 quintali
Epoca di vendemmia	seconda settimana di ottobre
Tempo di macerazione sulle bucce	3 ore
Fermentazione	Viene effettuata una prima fermentazione a temperatura controllata a 16° ed una successiva rifermentazione utilizzando il metodo charmat a 17 °C
Affinamento	60 giorni sulla feccia fina in vasca d'acciaio
Capacità bottiglia	0,75 l
Tipologia imballo	Conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Loc. Fontanelle
Tipologia suolo	Caranto
Forma di allevamento	sylvoz
Abbinamenti	<i>Da servire con antipasti di carne e pesce. Primi con molluschi o crostacei, insaccati. Per gli amanti dello spumante si può accompagnare a tutto pasto.</i>
Temperatura di servizio	9/13° stappando la bottiglia solo al momento del consumo