

# GOLDEN HOUR

## SPUMANTE BRUT ROSATO

### ORIGINE DEL NOME

L'ora della sera che scandisce la fine dei doveri e l'inizio dei piaceri, è a questo che abbiamo pensato quando abbiamo deciso di produrre il nostro rosato

### DENOMINAZIONE

Rosato Spumante Brut

### ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

### NATURA DEI TERRENI

Calcereo argilloso

### ANNO DI IMPIANTO

1990

### DENSITÀ VIGNETO

3700 piante per ettaro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina

### RESA UVA/ETTARO

100 q.li/ha

### EPOCA DI RACCOLTA

Ultima settimana di Settembre

### UVAGGIO

100% Raboso Piave

### VINIFICAZIONE

Le uve di Raboso diraspate e pigiate sostano in pressa

per una breve macerazione di circa 6 ore, segue una pressatura molto delicata e un breve periodo di riposo del mosto per decantazione. Successivamente avviene l'inoculo dei lieviti selezionati e la relativa fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica seguiranno i travasi necessari per pulire il vino

### MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 60 giorni

### ALCOL/ZUCCHERI

12% alcol - 9g/lit zuccheri residui

### ESAME ORGANOLETTICO

Il colore è rosato vivace, il perlage fine e persistente, al naso ricco di frutti rossi come mirtillo lampone e ribes; in bocca il gusto è secco, con un'acidità ben presente tipica di questo vitigno, le bollicine sono delicate e cremose

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna piatti di pesce piuttosto ricchi e crostacei in genere, pastasciutte con ragù bianchi e risotti estivi

### BOTTIGLIA

Dede bianca / Tappo in sughero microgranulo / tappo fungo  
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie / piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



# VIGNA RÒDA