

TENUTA S. ANNA, CUVÉE ROSÉ



VARIETALES:

Pinot Noir & Merlot

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

La Tenuta S. Anna Cuvée Rosé es producida a partir de una composición de las uvas rojas hechas en vino rosado, con lo que a la vida una mezcla distinta que se transforma en vino espumoso con el proceso Charmat.

ELABORACIÓN:

Las uvas cosechadas son despalladas y aplastados suavemente. El mosto obtenido se transfiere a depósitos de acero para la vinificación donde entra en contacto con las pieles de la uva que le da un color claro. Posteriormente, se transfiere a tanques de acero para el proceso de transformación en vino espumoso el que tiene una duración de al menos cuarenta días.

CATA:

Color rosado intenso, vigoroso, cristalino con un perlage denso que crea una cremosa de color de rosa fragante espuma. El ramo produce aromas de rosas, fresas silvestres y grosellas rojas. Este vino espumoso tiene un sabor intrigante y bien equilibrado y con cuerpo, agradablemente ácido y suave al paladar.

