



CRYFUS EASY ROSÉ

Classificazione:

Vino Spumante Rosé Extra Dry.

Uve: Bombino nero.

Zona di produzione: Territorio di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Metà Settembre.

Vinificazione: Le uve, appena raccolte, vengono raffreddate e restano a contatto con le bucce per 4/6 ore per estrarre aromi e colore. Quindi, vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato ad una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce una sola fermentazione. Resta dai 60 ai 90 giorni sulle fecce prima di passare all'imbottigliamento isobarico.

Note organolettiche: Colore rosa cipria con riflessi vermigli vivace e brillante. Profumo delicato di fragolina e geranio rosso. Le bollicine offrono un assaggio fresco e dinamico. Chiude piacevole la frutta croccante.

Abbinamenti gastronomici: Tortino di verdure, patate e peperoni al forno, frittata di cipolla rossa, tubettini con i fasolari.

Temperatura di servizio: 6 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol

Residuo zuccherino 12,60 g.l.

Acidità totale 5,40 g.l.

