

# CRYFUS EASY ROSÉ

## Linea Cryfus

**Classificazione:**

Vino Spumante Metodo Martinotti/Charmat Extra Dry Rosato.

**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 a 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

