

DOMUS rosa  
VINO SPUMANTE



## DOMUS

**Classificazione:** Vino Spumante Extra Dry;

**Tipologia:** rosè;

**Bottiglie Prodotte:** 15.000

**Territorio:** la provenienza delle uve da cui si ottiene il Domus è prevalentemente regionale, sono preferiti i territori collinari, con altezza media di 400-500 mt. slm.;

**Vitigni:** Pinot Nero;

**Metodo di Coltivazione:** cordone speronato;

**Periodo di Vendemmia:** da metà a fine settembre;

**Vinificazione:** pressatura soffice, breve il contatto con le bucce, quasi in bianco;

**Fermentazione:** in acciaio con temperatura controllata;

**Affinamento:** in acciaio per circa sei mesi;

**Presatura di Spuma:** in autoclave, senza fretta, utilizzando il Metodo Charmat;

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosa tenue, con riflessi porpora;

**Profumo:** floreale intenso con delicato sentore di mirtillo e ribes, accennata la fragola su uno sfondo di rose rosse;

**Sapore:** la bollicina è molto fine, intensa ma mai invadente, in bocca è fresco, piacevole, accogliente, morbido e delicato;

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo aperitivo o fuoripasto, particolarmente indicato con antipasti di pesce e crostacei, eccellente con le frittiture;

**Temperatura di Servizio:** servire molto fresco, 8-10 °C.

**Gradazione Alcolica:** 11,5% vol.

CL 75



### CANTINE SPADAFORA srl

Z.I. Piano Lago, 18 - 87050 Mangone (Cs) | Italia

Dep. in Donnici Inf. (Cs) | Tel. (0984)969080 | Fax (0984)980618

website: [www.cantinespadafora.it](http://www.cantinespadafora.it) | mail: [info@cantinespadafora.it](mailto:info@cantinespadafora.it)

