

# MAYA

## Vino Spumante Rosé Extra Dry – Metodo Charmat

---

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

**Uve e percentuali:** 100% Pinot nero

**Tipologia del terreno:** limoso-argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Numero ceppi per ettaro:** 4000 Ha

**Resa per ettaro in quintali:** 80 q.li/Ha

**Epoca vendemmia:** fine agosto

**Vinificazione Maturazione Affinamento:** le uve dopo la pigiatura soffice vengono vinificate in bianco. La fermentazione del mosto fiore avviene a 18 °C per mantenere i profumi. La presa di spuma avviene in autoclave.

**Colore:** rosa brillante

**Profumo:** floreale, fruttato, sentori di rosa

**Sapore:** fresco e morbido

**Temperatura di servizio:** 10°C

**Abbinamenti:** primi piatti, carni bianche, pesce

