

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

