



ROSE' SPUMANTE BRUT "PINK SHADOW"

Zona di produzione:	Refrontolo, paese situato nel cuore della zona DOCG Conegliano - Valdobbiadene
Altezza s.l.m.	200 m
Esposizione dei vigneti:	Sud
Sistema di allevamento:	Sylvoz con 3350 ceppi/ha 7/8 gemme per archetto, 20 gemme per ceppo, 67000 gemme per ettaro;
Gestione dei vigneti:	<ul style="list-style-type: none">- concimazione organica;- diradamento primaverile dei grappoli e dei germogli per un ottimale equilibrio della vite, ed eventuale potatura verde in base all' andamento stagionale.
Vitigni:	20% Marzemino, 70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Vendemmia:	Manuale
Epoca di raccolta:	Metà Settembre
Resa Per Ettaro:	130 qli
Resa da uva in vino:	50%
Metodo di spumantizzazione:	Charmat – Martinotti
Vinificazione per l'ottenimento del vino base:	La ricerca tecnologica è finalizzata a coniugare la razionalità operativa con il rispetto delle tradizioni tecniche enologiche. Fasi: <ul style="list-style-type: none">- diraspatura delle uve senza pigiatura;- separazione immediata delle bucce tramite pressatura con pressa sottovuoto in assenza di ossigeno e con temperatura controllata;- decantazione statica senza l'utilizzo di mezzi filtranti;- prima fermentazione con lieviti selezionati, sempre tenendo sotto controllo la temperatura, fattore rilevante per l'ottenimento di un prodotto di qualità.
Spumantizzazione:	Dopo aver ottenuto e selezionato il vino base, questo viene posto in autoclave per almeno 40 giorni.
Vista:	Colore rosa chiaro con bollicine fini, numerose e continue;
Olfatto:	Nitidi sentori fruttati di fragola, marasca, ribes, frutti di bosco e pompelmo con una nota floreale di rosa selvatica; possiede una freschezza che contribuisce a conferire sapidità e persistenza aromatica;
Gusto:	Piacevole, delicato e asciutto con ottima acidità e corpo; complessivamente presenta un'equilibrata morbidezza; Sapido, fresco, fine ed armonico con una notevole persistenza al gusto.
Temperatura di servizio:	10 – 12° C
Abbinamenti:	Ottimo come aperitivo, si abbina bene coi primi piatti e con i piatti di pesce.

TOFFOLI SOC. AGR. S.S.

Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV)– ITALIA C.F.e P.I. 04362240261

Tel. +39 0438.978204 – Fax +39 0438.894556 e-mail toffoli@proseccotoffoli.it www.proseccotoffoli.it