

# Romeo & Juliet

## "JULIET"

### ROSÈ SPUMANTE EXTRA DRY



**UVE** Prodotto con una selezione dei migliori vitigni a bacca rossa

**CLASSIFICAZIONE** Spumante Extra Dry

**PROVENIENZA** La forma di coltivazione è il Guyot in vigneti con ottima esposizione solare. Da 3500 a 4000 viti per ettaro.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in rosa, con varietà separate e breve macerazione sulle bucce per 24 ore a 8° - 10° C. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave, secondo il metodo Martinotti.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 11.50% vol.  
Acidità totale: 6.50 g/l  
Zuccheri residui: 16.00 g/l  
Estratto secco totale: 38.00 g/l  
Ph: 3.23

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

- Colore: rosa tenue, con ricordi di fior di pesco;
- Perlage: cremosa, con perlage fine e persistente;
- Bouquet: intenso, fruttato complesso con note floreali e sentori di frutto della passione;
- Sapore: piacevole acidità con ricordi di frutta fresca. Palato rotondo ed armonico.

**ABBINAMENTI** Eccellente come aperitivo e con piatti e insalate a base di pesce.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO** Servire a 6°- 8°C.



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**  
Viale Europa, 151  
36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy  
Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661