



## TENUTA DI CART

### ROSE MARI Vino Spumante Rosato Extra Dry

#### Uvaggio

Pinot Nero in purezza

#### Zona di produzione

Veneto, colline ai piedi delle Dolomiti Bellunesi.

Suolo prevalentemente di arenaria mista ad argilla, ricco di scheletro grossolano di natura calcareo-dolomitica. Clima alpino con escursioni termiche giornaliere. Buona piovosità e ventilazione costante.

#### Vigneto

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Altitudine             | 400 m s.l.m.                         |
| Esposizione            | Nord/Sud                             |
| Sistema di allevamento | Guyot                                |
| Densità di impianto    | 4.000 ceppi per ettaro               |
| Vendemmia              | Durante la prima decade di settembre |

#### Metodo di produzione

Vinificazione in rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce. Spumantizzazione in autoclave, secondo il Metodo Martinotti-Charmat per 120/150 giorni.

#### Note di degustazione

Colore rosa corallo. Perlage fine e persistente. Profumo elegante, spiccano note fruttate di mora, ribes e fragoline di bosco. Al palato è delicato e suadente al tempo stesso, fresco e vivace.

Ottimo come aperitivo e in accompagnamento a piatti a base di pesce. Servire ad una temperatura di 5-7°C.

#### Specifiche tecniche

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Residuo zuccherino | 11 g/l     |
| Acidità totale     | 7 g/l      |
| Solforosa totale   | 75-85 mg/l |
| Grado alcolico     | 12% vol    |
| Pressione          | 5 bar      |

