

# VAL DI RUSTA

## VINO ROSSO FRIZZANTE

VITIGNO	50% cabernet sauvignon 50% cabernet franc
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Fine settembre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °
GRADAZIONE	12%
DENOMINAZIONE	

### VINIFICAZIONE:

Costituisce la particolarità e l'esclusiva della nostra azienda.

L'uva maturata viene raccolta manualmente e trasportata in cantina, dove pigio-diraspata, viene fatta fermentare in vasche di acciaio con lieviti selezionati per 10 giorni. Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in vasche di acciaio per meglio stabilizzarsi.

Dopo alcuni travasi all'inizio del nuovo anno viene filtrato e imbottigliato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vino dal colore rosso rubino brillante e intenso, frizzantino dal sapore caldo e rotondo. Profumo caratteristico e persistente. Si abbina bene arrostiti di carni bianche e pollame, salumi e verdure saporite.