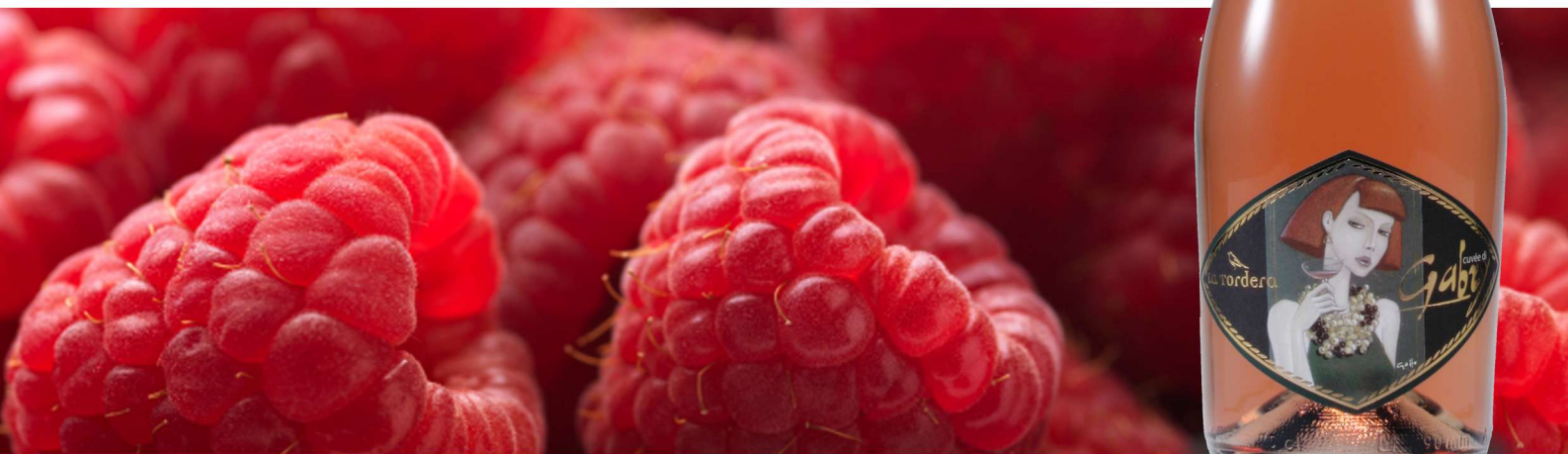




# La Tordera

## Spumante Rosé Extra Dry – Cuvée di Gabry



Questo spumante è una cuvée da uve rosse vinificate in bianco. È curioso il blend tra un'uva semplice quale il Merlot, che offre una base di vino atto alla beva facile, assieme ad un vitigno autoctono della zona del Piave. L'incrocio Manzoni 13.0.25, come dice il nome stesso, è un incrocio tra il vitigno di Raboso Piave ed il vitigno di Moscato d'Amburgo, creato dal Professore Manzoni dell'Istituto Enologico di Conegliano, negli anni trenta. Così il professore lo spiega: "si potrà sorridere per la scelta di questa combinazione assai strana. A me è sembrato però che per correggere la ruvidezza del Raboso potesse andar proprio bene il Moscato d'Amburgo che trasmetteva inalterati i suoi caratteri di finezza e dava discendenti vigorosi e produttivi". Sapientemente vinificate queste uve, con una leggera spremitura, togliendo immediatamente le bucce, si ottiene un vino dal bel colore rosa.

**COLORE**  
Brillante, rosato con tonalità arancioni.

**PERLAGE**  
È fine.

**PROFUMO**  
Frutta, sentori di fragola, susina santa rosa e lampone, note floreali di violetta e leggermente speziato di salvia e pepe rosa.

**SAPORE**  
È un vino con una buona armonia tra la percezione di dolcezza e di acidità, unite da una leggera sapidità.

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE**  
102 mg/l

### SUGGERIMENTI

Risotto alla fragola, stracotto alle ciliegie, cestino di frolla, crema chantilly e macerato di fragole e Rosè.

### SERVIZIO

a servito ad una temperatura di 6°-8° C, in una coppa ampia.

### ZONA ORIGINE

"Piave" le uve provengono dai nostri vigneti nella zona delle grave del fiume Piave in comune di Moriago della Battaglia.

### VITIGNI

70% Merlot, 30% Incrocio Manzoni 13.0.25. vinificate in bianco

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

### EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE

Dal 10 al 20 ottobre

### GRADAZIONE ALCOLICA

12%

### GRADAZIONE ZUCCHERINA

23.00 grammi litro

### ACIDITÀ TOTALE

6.34 grammi litro



1,75