



## COLLE ARGENTO

---

### Spumante Rosè Extra Dry



**Vitigno** 70% Merlot, 30% Incrocio Manzoni

**Vendemmia** Raccolta manuale fine Settembre  
inizi Ottobre

**Vinificazione** Criomacerazione pellicolare della  
buccia ed estrazione dei composti  
aromatici. Vinificazione in bianco.  
Fermentazione in tini d'acciaio a  
temperature controllate con il solo  
utilizzo di lieviti indigeni e nessuna  
aggiunta di zuccheri.

**Suolo** Mix di Argilla Sabbia e Calcare

**Gradazione** 12%  
**Alcolica**

**Residuo** 12g/l  
**Zuccherino**

**Formato Bottiglie** 750ml,

**Descrizione** Colore rosa tenue. Il perlage è fine  
**Organolettica** ed elegante. Al naso emergono  
sentori di frutti di fragole e ciliegie  
con aromi di rose e fiori di ciliegio  
al palato. Molto delicato ed  
elegante. Ben equilibrato con una  
buona acidità.