



VINO SPUMANTE

# Rosat

— BRUT —

*Rosé*

---

“Rosat” un nome forte, come il suo carattere femminile. Dal colore rosa intenso, è un vino spumante suadente e raffinato che intreccia armonicamente due vitigni: il Raboso e il Pinot nero. Un profumo avvolgente che ricorda i frutti rossi di sotto bosco, gli conferisce un sapore persistente e ricco di gusto, ma mai stucchevole. Vinificato in versione Brut, è ideale come accompagnamento negli aperitivi.

“Rosat” a strong name, as its feminine nature. With an intense pink color, it is a persuasive and refined sparkling wine that harmoniously weaves two vines: the Raboso and the Pinot Nero. An enchanting scent reminiscent of red berries, giving it a persistent and rich taste, but never cloying. Vinified as Brut, it is ideal paired to aperitifs and appetizers.

---



# Rosàt

**COLORE** Rosa intenso con riflessi leggermente violacei  
**PROFUMO** Suadente, raffinato con ricordi di frutti rossi di sotto bosco  
**SAPORE** Armonico persistente con buona freschezza  
**UVAGGIO** Raboso e Pinot nero  
**ESPOSIZIONE** Nord - Sud  
**ALTIMETRIA DEL VIGNETO** 50 metri slm  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Sylvoz Doppio Capovolto  
**EPOCA DI RACCOLTA** Raboso inizio ottobre / Pinot Nero fine agosto  
**VINIFICAZIONE** In rosato con leggera macerazione in pressa; fermentazione in acciaio  
**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO** Maturazione per 4 mesi a contatto con i lieviti in acciaio.  
Segue poi lento processo spumantizzazione in autoclave per 2 mesi  
**GRADAZIONE ALCOLICA** 11% vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8° C  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ottimo come aperitivo, indicato anche con antipasti a base di verdure, pesce e crudità  
**DENSITÀ D'IMPIANTO** 3-4000 ceppi ettaro  
**RESA PER ETTARO** 80-120 q.li ettaro  
**ZUCCHERI RESIDUI** 11 g/L  
**ACIDITÀ TOTALE** 6.2-6.6 g/L  
**PH** 3,18-3,28  
**SHELF LIFE** 18 mesi

---

**COLOR** Intense pink with slightly violet reflections  
**BOUQUET** Persuasive, refined with flavors of forest undergrowth red fruits  
**AROMA** Rightly sapid and persistent  
**GRAPES** Raboso and Pinot noir  
**SUNLIGHT** North-South exposure  
**VINEYARD ALTITUDE** 50 meters above sea level  
**VINEYARD TYPE** Sylvoz system and double arched vines  
**HARVEST PERIOD** Raboso – early October, Pinot noir – end of August  
**VINIFICATION** Rosé vinification with a light maceration in the press; fermentation in steel tanks  
**AGING** Wine maturation in steel tanks for 4 months in contact with yeasts; then follows a slow traditional sparkling process  
**ALCOHOL CONTENT** 11 % vol.  
**SERVING TEMPERATURE** 6-8° C  
**FOOD PAIRING** Excellent as aperitif, good also with vegetable appetizers, seafood and raw food  
**PLANTING DENSITY** 3000-4000 vines per hectare  
**YIELD** 80-120 q.li/ha  
**RESIDUAL SUGAR** 11 g/L  
**TOTAL ACIDITY** 6.2 to 6.6 g/L  
**PH** 3.18 to 3.28  
**SHELF LIFE** 18 months