



## *Prosecco Raboso Spumante Cuvée Rosé extra dry*

La spuma lieve e sottile ed il perlage persistente, contraddistinguono la raffinata eleganza di questo spumante. Il profumo è maturo, fresco e fruttato; ricorda la mela acerba, il pompelmo e la banana. La nota floreale dominante è del fiore d'acacia. Il sapore è secco e molto elegante. Gusto unico.

*Fine and gentle foam, persistent perlage are the distinctive features of the refined elegance of this sparkling wine. The perfume is mellow, fresh and and fruity; it recalls the unripe apple, grapefruit and banana. Dominating flowery notes of acacia flower.*

*The flavour is dry and very elegant. Unique taste.*

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Zona di produzione/*Production area*
- Vitigno/*Varietal*
- Giacitura/*Position*
- Sistema di allevamento/*Training system*
- Resa -Vendemmia/*Production -Vintage*
- Vinificazione/*Vinification.*
- Presenza di spuma/*Fermentation period*

### **ABBINAMENTI/FOOD MATCHES:**

### **SCHEDA TECNICA/DATA SHEET:**

-Gradi/ <i>Alcohol</i>	11,50	± 0,8
-Pressione/ <i>Pressure</i>	5,50 bar	± 0,5
-Acidità/ <i>Acidity</i>	6,30 g/l	± 0,5 g/l
-Residuo zuccherino/ <i>Residual sugar</i>	18-20 g/l	± 0,5

Temperatura di servizio/*Serving temperature:* 6-8 °C.

### **TECHNICAL FEATURES :**

- Marca Trevigiana
- Prosecco
- Collina/*Hills*
- Sylvoz, Guyot
- 150 q/Ha -Tardiva, manuale/15000 Kg/Ha -*Late harvest, by hand*
- Vinificazione in bianco/*White vinification of grapes*
- Metodo Charmat. Tempo di fermentazione 50-70 giorni.  
*Charmat method. 50-70 days.*
- Frutti di mare, antipasti di pesce, a tutto pasto.  
*Sea-food, fish starters and during the whole meal.*



**Cod. SP023**

### **Fattoria Conca d'Oro**

Via Dei Colli, 55 - 31015 Conegliano - TV - ITALY  
tel. +39.0438.450477 - fax: +39.0438.655898  
info@fattoriaconcadoro.com www.fattoriaconcadoro.com