



## ROSE' CUVÉE MARTELLOZZO

### SCHEDA TECNICA

La raccolta è effettuata nei primi giorni del mese di ottobre. Le uve subiscono una pigiatura con una breve macerazione con le bucce in modo tale da ottenere il colore desiderato. Preparazione della cuvee con spumantizzazione in autoclave con il metodo Charmat lungo della durata di circa 4 mesi ad una temperatura controllata di 16° - 17° C.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosa purpureo con riflessi brillanti, luminosi e cerasuoli, il perlage è fine e persistente. Bouquet profumato di fiori con sentori di rosa, lampone, marasca e violetta di campo. Sapore pieno e amabile, giustamente contrapposto ad una sapida acidità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con piatti a base di pesce e verdure, grigliate in particolare, o con preparazioni leggere e aromatiche. Particolarmente apprezzato con la cucina a base di pesce crudo e sushi.

