

Gocce  
di Perle



## CUVÉE CONCERTO VINO SPUMANTE ROSÈ - EXTRA DRY

**PINK IS TRENDY**  
quando il rosa è di moda.

La "Cuvée Concerto" esprime già dal nome la sua natura. Un concerto di esperienze gustative, dall'intenso sapore del Raboso, fino al fruttato del Prosecco, la melodia frizzante accompagna il palato lasciandone intatta la sensibilità. Il Rosè sta diventando sempre più una tendenza, forse perchè il mondo non è solo bianco o nero?

**PINK IS TRENDY**  
whenever pink is stylish

"Cuvée Concerto", from its name you can really tell its nature. It is a concert of tasting experiences, from the deep Raboso taste to the fruity Prosecco flavour, the fizzy melody plays the palate without affecting its sensibility. Rosé is getting more and more trendy, maybe because life is not just black and white?

### DATI TECNICI

ALCOOL: 11,0% +/- 0,5

ACIDITÀ: 5,50 GR/L +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO: 15,50 GR/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

VENDEMMIA: MANUALE, SETTEMBRE

SPUMANTIZZAZIONE: PRESSATURA SOFFICE, DECANTAZIONE

STATICA DEL MOSTO, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA

CONTROLLATA AD OPERA DI LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E

SOSTA SULLA FECCIA NOBILE PER 60/90 GIORNI.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

ALCOHOL: 11,0% +/- 0,5

ACIDITY: 5,50 GR/L +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR: 15,50 GR/L

SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

HARVEST: MANUAL, SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING, STATIC DECANTING OF THE MUST,

FERMENTATION AT A CONTROLLED TEMPERATURE BY MEANS OF

SELECTED YEASTS. REFINEMENT AND REST ON NOBLE LEES FOR

60/90 DAYS.

