

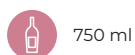


Quinta Nota

CUVÉE
SPUMANTE
ROSÉ

BRUT

<i>vitigno / variety</i>	80% Glera / 20% Moscato rosa
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	4 mesi minimo / minimum of 4 months
<i>portinnesto / rootstock</i>	420/A
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Doppio capovolto
<i>vendemmia / harvest</i>	Selezione manuale / <i>by hand selection</i> 15-30 settembre / 15-30 September
<i>vinificazione vinification</i>	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve. <i>Traditional white wine method at controlled temperature, with soft pressing of the grapes.</i>
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Seconda fermentazione controllata in autoclave secondo il metodo Martinotti. <i>Second fermentation controlled in autoclaves using the Martinotti method.</i>



750 ml



11.5% Vol.



5.5 g/L
acidity



8 g/L
sugar



Serve at
6-8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO *appearance*

Brillante, color rosa tenue, si presenta scorrevole, la bollicina molto fine e persistente con una bella spuma setosa.

Brilliant, pale pink in colour, with a smooth, refined texture, a very fine and persistent perlage and a silky mousse.

BOUQUET *bouquet*

Complesso e fine, con intense note di rosa canina, fiori bianchi e scorza di limone dolce.

Complex and elegant, with intense notes of dog rose, white flowers and sweet lemon zest.

PALATO *palate*

Al palato risulta secco, aromatico, un finale piacevolmente acidulo.

On the palate, it is dry and aromatic, with a pleasantly lively finish.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

L'aperitivo perfetto, si sposa bene con salumi e formaggi freschi, anche con antipasti e primi piatti di pesce.

Perfect as an aperitif, it pairs beautifully with cured meats and fresh cheeses, as well as with seafood appetizers and first courses.