



VIE D'ALT

# FRUTIS®

VINO SPUMANTE ROSÈ MILLESIMATO



*(FRUTIS dal dialetto friulano le ragazze, una bollicina rosa delicata e fruttata, dedicata alle tre sorelle molto spumeggianti)*

☒ \_\_\_\_\_ ☒  
**Varietà delle uve:** Le migliori uve a bacca nera

☒ \_\_\_\_\_ ☒  
**Vinificazione:** Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata per circa 2-3 mesi effettuata in loco.

☒ \_\_\_\_\_ ☒  
**Colore:** Vino dal colore rosa tenue.

**Note olfattive e gustative:** Spuma cremosa, perlage fine e persistente. Al naso risulta molto intenso, fruttato e floreale. Ricorda i piccoli frutti rossi e i fiori rosa. In bocca è morbido ed equilibrato, ha una buona freschezza e salinità. Il finale è asciutto e persistente.

**Temperatura di servizio:** Servire preferibilmente a 8 °C.

**Abbinamenti:** Antipasti saporiti e primi piatti a base di pesce. Vino ideale per ogni momento conviviale quotidiano.



VIE D'ALT

**FRUTIS<sup>®</sup>**

VINTAGE ROSE' SPARKLING WINE

SCHAUMWEIN ROSE' MILLESIMATO

*(Frutis: Friulian dialect for girls, delicate and fruity pink bubbles dedicated to the three very bubbly sisters)*

**Production Area:**

Friuli Venezia Giulia

**Grape variety:**

The best black berry grapes

**Vinification:**

Cold maceration of the destemmed grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Refermentation in autoclave with selected yeasts at a controlled temperature for about 2-3 months, carried out on site.

**Color:**

Light pink.

**Taste and fragrance:**

Creamy foam, fine and persistent perlage. The nose is very intense, fruity and floral. Reminiscent of small red fruits and pink flowers. Soft and balanced in the mouth, with good freshness and salinity. The finish is dry and persistent.

**Serving temperature:**

Preferably at 8 °C

**Pairings:**

Tasty appetizers and fish-based first courses. Ideal wine for every-day convivial moments.



*(Frutis nach dem friaulischen Dialekt die Mädchen, ein rosa zarter und fruchtiger Schaumwein, der den drei sehr sprudelnden Schwestern gewidmet ist)*

**Produktionsgebiet:**

Friuli Venezia Giulia

**Rebsorte:**

Die besten roten Trauben

**Vinifikation:**

Kaltmazeration der geschälten Trauben, sanftes Pressen und Gärung in Edelstahlfässern. Erneute Gärung im Autoklaven mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur für etwa 2-3 Monate, die vor Ort ausgeführt wird.

**Farbe:**

Wein mit hellrosa Farbe.

**Geruchs- und Geschmacksnoten:**

Cremiger Schaum, feine und anhaltende Perlage. In der Nase sehr intensiv, fruchtig und blumig. Er erinnert an kleine rote Früchte und rosa Blüten. Im Mund ist er weich und ausgewogen, er verfügt über eine gute Frische und Salzgehalt. Der Abgang ist trocken und anhaltend.

**Serviertemperatur:**

Vorzugsweise bei 8 °C servieren

**Serviervorschläge:**

Schmackhafte Vorspeisen und erste Gänge auf Fischbasis. Idealer Wein für gesellige Momente jeden Tag.

