



# Mezu Mezu

## VINO ROSATO SPUMANTE BRUT

**VENDEMMIA:** la vendemmia, manuale, viene svolta nella prima metà di settembre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** vinificazione in bianco di uve rosse, pressatura soffice e successiva fermentazione in vaso in acciaio a temperatura controllata; presa di spuma metodo martinotti.

**MATURAZIONE:** due mesi sulle fecce di vinificazione in vaso di acciaio.

**AFFINAMENTO:** un mese in bottiglia.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore rosa tenue, all'olfatto corrispondono dei sentori floreali e di fragolina selvatica. Palato equilibrato tra morbidezza e freschezza.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5%-12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/11 °C

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, formaggi freschi, acciughe, ostriche, pasta con sughi di pesce.

*Cantina Sancio*

Via Laiolo, 73

Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

[cantinasancio@libero.it](mailto:cantinasancio@libero.it)

[cantinasancio.it](http://cantinasancio.it)