



TENUTA BARON

VITICOLTURA SOSTENIBILE | ASOLO

ROSÈ DELLE STELLE BRUT | MILLESIMATO 2024

Available formats	0,75 Lt 1,5 Lt
Packaging	6 bottles 4 Magnum
EUR-EPAL pallets	576 bottles 96 boxes 6 layers
Bottles produced	Bottles 9.900 Magnum 500
Vintage	Vintage 2024
Name	Sparkling Rosè
Typology	Charmat Method
Grape varieties	Raboso 50% Verduzzo 35% Merlot 15%
Production area	Ponte di Piave Fonte S.Zenone
Age of vineyards	40/50 Years
Winemaking	At controlled temperature
Refinement	Stainless Stell
Total acidity	7,6 gr/lit
Residual sugar	7,1 gr/lit
Overall alcohol	12,1 % Vol
Totally sulphurous	101 mg/lit
Wine Creator	Andrea Sbrissa



REGIONE VENETO



ZONA DI PRODUZIONE

ASOLO DOCG

VENEZIA

DESCRIZIONE

Rosè delle Stelle nasce dall'assemblaggio di tre vini lavorati in maniera separata. L'arte del blend dà vita ad uno spumante metodo Charmat dal forte carattere. L'annata 2024 ha trovato il suo equilibrio con questo assemblaggio: Raboso del Piave 50%, Verduzzo Trevigiano 35% e Merlot 15%. Con la tecnica del Salasso utilizzato sulle due varietà a bacca rossa si riescono ad esterne tutti i sentori e le peculiarità. Un annata da non perdere!

DEGUSTAZIONE

Veste incredibile viola accesa. Si presenta con una spuma persistente, compatta e cremosa. All'olfatto spiccano profumi di piccoli frutti di bosco, fragoline e ribes intrecciati a note agrumate di scorzetta di pompelmo e rosa, a cui fanno seguito leggeri ricordi di lievito. Sorso di notevole freschezza e intensità, di buona persistenza e finezza. Chiude su note di rosa canina, grande struttura

AIS Italia



TENUTA BARON DI BARON DOMENICO
VIA SAN PIO X | 17 - 31010 - FONTE - TV - ITALY
PIVA 00243730264 | C.F. BRNDNC39P21D157E | SDI 3ZJY534
Tel.+39 0423 949056 | info@tenutabaron.it | www.tenutabaron.it