

PROSECCO DOC

ROSÉ
Brut

NOME DEL VINO
Prosecco DOC Rosé

TIPO DI VINO
Vino Spumante Brut Millesimato

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI
Regione Veneto e Friuli Venezia Giulia nelle
aree dedicate alla DOC

GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Terreni ghiaiosi di media tessitura. I vigneti
si sviluppano nella fascia pedemontana,
lungo il corso del Piave. La crescita della
vite beneficia del clima temperato,
mitigato a nord dall'arco alpino e dalle
brezze miti dell'Adriatico a sud

VARIETÀ DI UVA
Glera e Pinot Nero

TENORE ALCOLICO
11% vol.

ZUCCHERI
11-13 g/l

ACIDITÀ
5,5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Uve raccolte al giusto grado di
maturazione. In cantina
pressatura soffice.
Fermentazione condotta a
temperatura controllata con
lieviti accuratamente
selezionati, segue una lenta
presa di spuma con metodo
Charmat per 60 giorni

CAPACITÀ
0,200 Lt. - 0,75 Lt.



“

Nel 2007, in casa Ponte, dalla
sintonia perfetta tra le note
fruttate ed eleganti del Prosecco
e la complessità aromatica del
Pinot Nero, nasce la formula del
Prosecco Rosé. Avvolgente e
sinuoso, è in grado di sedurre dal
primo assaggio

”

COLORE

Rosa antico elegante e delicato, con preziosi
riflessi tendenti al cipria

PROFUMO

Si presenta fresco e piacevolmente
fruttato, regalando delicate note citrine
che si esprimono con una sinfonia di
sentori di pesca e mela rossa
delicious, nella quale interviene con
la sua complessità, il pinot nero,
famoso e indiscusso protagonista
di eccellenze spumantistiche

SAPORE

Al palato emerge una raffinata
sintonia tra acidità e residuo
zuccherino, equilibrata dalla giusta
sapidità ed impreziosita da un
elegante ed avvolgente perlage

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, superbo
abbinato con sushi e sashimi, ma
anche molluschi e antipasti a base
di pesce. Richiama inoltre
abbinamenti come il couscous di
verdure e risotti leggeri della
tradizione mediterranea

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

**TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE**

Tra i 15 e i 20 °C