

PROSECCO

DOC ROSÉ MILLESIMATO BRUT

TIPO DI VINO
Vino Spumante



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Terreno ghiaioso, media tessitura

COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO
Regione Veneto e
Friuli Venezia Giulia,
nelle aree dedicate
alla DOC



VARIETÀ DI UVA
85% Glera e 15% Pinot Nero



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 almeno 60 giorni.

%
VOL

ALCOOL
11% vol.



ZUCCHERI RESIDUI
11-13 g/l



ACIDITÀ
5,5 g/l



FORMATI DISPONIBILI
0,75 L

ESAME DEGUSTATIVO



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 ed indiscusso protagonista
di eccellenze spumantistiche



SAPORE
Al palato emerge una raffinata
sintonia tra acidità e residuo
zuccherino, equilibrata dalla giusta
sapidità ed impresiosità 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
più delicati 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

