

FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore eno-gastronomico italiano



FOOD ▾

WINE ▾

DRINKS ▾

STORIES

AWARDS & TRENDS ▾

BIO

TRAVEL

EVENTI

CONT



Spumanti

Wine Experience

Wine Tasting

PONTE1948 Prosecco Doc Rosé: the neverending love story

📅 29 Gennaio 2021 👤 Carlo Bellino 🍷 glera, Pinot Nero, ponte1948, prosecco rosé, wine

Dal romantico incontro tra Glera e Pinot Nero nasce il Prosecco Doc Rosé Ponte1948, destinato a portar fortuna agli innamorati

Per **San Valentino** non poteva mancare nel menù degli innamorati il **Prosecco Doc Rosé Ponte1948**, nato dalla fusione di due vitigni nobili, **Glera** e **Pinot Nero**, per dar vita ad una varietà del tutto inedita, dalle proprietà organolettiche sorprendenti. Un vino avvolgente, sinuoso, in grado di sedurre al primo assaggio.

L'azienda

Ponte nasce nel **1948** da un piccolo gruppo di viticoltori che hanno unito le proprie forze per affrontare i difficili anni del dopoguerra e della ricostruzione. Attualmente l'azienda vinicola conta **1.000 famiglie di viticoltori per 3.000 ettari di terreno** distribuiti in tutto il Veneto, in un vasto territorio che si estende dalle pendici del **Montello**, lungo il corso del **Piave**, fino alla sua foce.

Le linee

L'azienda propone la **linea Ponte**, che comprende **spumanti** (Prosecco nelle versioni DOCG, sia Brut che Extra Dry, e DOC con Extra Dry e Millesimato), **vini fermi** (tre etichette di vino, due bianchi e un rosso, espressione del territorio: Pinot Grigio, Pinot Grigio ramato e Merlot) e **frizzanti** (vini bianchi frizzanti e Prosecco provenienti da uve bianche e Glera), e **altre linee**, quali **Linea Giò** (bianchi Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer e Verduzzo oltre ai rossi Merlot e Cabernet), **Linea Campe Dhei** (Raboso, Pinot Grigio, Prosecco, Manzoni, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sauvignon), **Terre Del Doge**, **Cantina Trevigiana**, **Choose Cocktail** (premiscelato, cocktail già pronto).

FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore eno-gastronomico italiano

Prosecco Doc Rosè Ponte1948

Noi abbiamo degustato il Prosecco Doc Rosè, di cui riportiamo di seguito le note degustative.

Caratteristiche generali

Il vigneto è ubicato nelle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, nelle aree dedicate alla doc, su un terreno ghiaioso, di media tessitura. Il vino è composto da 85% **glera** e 15% **pinot nero**. La fermentazione avviene a temperatura controllata con lieviti accuratamente selezionati, a cui segue una lenta presa di spuma con metodo **Charmat** per almeno 60 giorni. E' disponibile nel formato da 0,75 l.



Appunti di degustazione

Esame visivo: colore rosa con riflessi tendenti al cipria illuminato da perlage fine.

Esame olfattivo: esordisce all'olfatto con gradevoli sensazioni fruttate su cui aleggiano sentori di pesca, pera e mela.

Esame gusto olfattivo: residuo zuccherino ben equilibrato dalla freschezza, che lascia gradualmente spazio alla sapidità finale.

Abbinamento

Ideale come aperitivo, ottimo con sushi, crostacei e antipasti a base di pesce. Indicato anche con pasta al pesce e pesce al forno.

Per informazioni:

Viticoltori Ponte s.r.l.

Via Giuseppe Verdi 50, 31047 – Ponte di Piave (TV)

info@ponte1948.it

<https://www.ponte1948.it/>

Please follow and like us:

