



CANTINA TREVIGIANA

PROSECCO

DOC ROSÉ

TREVISO
BRUT



NOME DEL VINO:	PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO – BRUT
TIPO DI VINO:	VINO SPUMANTE.
COLLOCAZIONE DEL VIGNETO:	REGIONE VENETO, PROVINCIA DI TREVISO.
GIACITURA E TIPO DI TERRENO:	PIANURA. TERRENO GHIAIOSO, MEDIA TESSITURA.
VARIETÀ D'UVA:	90% GLERA, 10% PINOT NERO
TENORE ALCOLICO:	11% VOL
ZUCCHERI:	11 G/L
ACIDITÀ:	5,5/6 G/L
PROCESSO DI VINIFICAZIONE:	VINIFICAZIONE SEPARATA CON PRESSATURA SOFFICE. IN BIANCO PER LE UVE GLERA SECONDO METODO TRADIZIONALE, CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER IL PINOT NERO. SEGUE UNA LENTA PRESA DI SPUMA CON METODO CHARMAT PER ALMENO 60 GIORNI.
BOTTIGLIA:	COLLIO.
CAPACITÀ:	0,75 LT.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE:	PRESENTA UNA ELEGANTE E DELICATA TONALITÀ DI ROSA CHE RICORDA I CILIEGI IN FIORE.
PROFUMO:	IL PROFUMO RAPISCE PER LA SUA IMMEDIATA PIACEVOLEZZA CHE SI SPRIGIONA DA QUESTO INTRIGANTE BLEND. SI RICONOSCONO SENTORI FRESCHI E FRUTTATI DI LITCHI E FIORI D'ACACIA.
SAPORE:	SI CONTRADDISTINGUE PER LA FRESCHEZZA TIPICA DEL PROSECCO COMPLETATA DA UNA NOTA DI PESCA BIANCA E ROSA SELVATICA.
ABBINAMENTI:	UN APERITIVO PER ECCELLENZA, IL PROSECCO ROSÉ DOC SPICCA ABBINATO A CROSTACEI, OSTRICHE O CRUDITÉ IN PUREZZA. PIÙ IN GENERALE SI ABBINA A PIATTI RAFFINATI E LEGGERI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	TRA I 15 E I 20 °C