



CAMPE DHEI

PROSECCO DOC

Rosé
Millesimato 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Tra i 15 e i 20 °C

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