

## Prosecco Rosè DOC

# BRUT

## Millesimato



<b>Denominazione</b>	Prosecco DOC Rosè Brut Millesimato
<b>Zona di origine</b>	Territori della provincia di Treviso
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Vitigno</b>	90% Glera, 10% Pinot Nero
<b>Forma di allevamento</b>	Sylvoz
<b>Epoca di vendemmia</b>	10- 20 settembre
<b>Uva per ha max</b>	150 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	Glera: in bianco con pressatura soffice; Pinot Nero: macerazione di un giorno e successiva pressatura soffice
<b>Fermentazione primaria</b>	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
<b>Presa di spuma</b>	60 giorni
<b>Affinamento</b>	2 mesi
<b>Metodo di spumantizzazione</b>	Metodo Charmat
<b>Perlage</b>	Fine e continuo
<b>Spuma</b>	Soffice
<b>Profumo</b>	Sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da profumi di ciliegia, agrumi dolci e mela croccante
<b>Gusto</b>	Di ottima bevibilità, Glera e Pinot Nero sono in perfetta sintonia, in perfetto equilibrio per una nuova interpretazione del piacere
<b>Gradazione alcolica</b>	11%
<b>Residuo zuccherino</b>	9 gr/lit
<b>Pressione</b>	5,20 atm

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE
Densità a 20/20 C		0.99553
Carboidrati	g/100ml	1.16
Carboidrati (incluse fibre)	g/100g	1.16
Proteine	g/100ml	0
	g/100ml	0
Grassi	g/100ml	0
Sodio	Mg/l	19.00
Calorie / 100 g	Kcal/100g	66.57
Calorie / 100 ml	Kcal/100ml	66.28
Kilojoules / 100 g	Kj/100g	276.00
Titolo alcolometrico volumico	% vol	10.99
Glucosio, Fruttosio	g/l	10.11
Titolo alcolometrico volumico totale	% vol	11.60

**Abbinamenti:** Aperitivo ideale, accompagna eccellentemente piatti a base di molluschi, pesce crudo, crostacei e pietanze tipiche della cucina orientale.

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

**Temperatura di servizio:** Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

**Formati disponibili:** 0,75 lt.