

PROSECCO ROSE

DOC - **BRUT**

MILLESIMATO

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

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

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.



INFO NUTRIZIONALI

