

ARGEO ROSÉ

PROSECCO

DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO

Il colore rosa tenue rimanda alla delicatezza dei fiori di pesco ed è animato da un intenso perlage che si conclude in una densa spuma. Il ricco bouquet di fiori bianchi e piccoli frutti rossi è impreziosito da una nota balsamica di rosmarino fresco, mentre al palato è complesso, sapido e brioso, donando una piacevole freschezza che accompagna un finale lungo e setoso.

Vitigno: Glera (min. 85%) e Pinot Nero (max. 15%).

Collocazione geografica: dai migliori vigneti della zona di produzione del Prosecco D.O.C.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: Le uve Glera sono vinificate in bianco ad una temperatura di 18 °C. Le uve di Pinot Nero sono vinificate in rosso ad una temperatura di 25 °C, a contatto con le bucce per circa 4 - 5 giorni. I due vini base vengono quindi assemblati per la presa di spuma ed una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C, con successiva sosta sui lieviti di minimo 2 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 9 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo con degli stuzzichini. Ideale con primi piatti leggeri al pesto o con sughi a base di funghi. Ottimo con il carpaccio di barbabietola o con un'insalata leggera di pomodorini, erbe fresche e avocado. Delizioso con dessert di frutta a base di fragole fresche.

Formati disponibili: 0,20 L - 0,75 L.




RUGGERI
VALDOBBIADENE