



PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO

Questo Prosecco Rosé è un vino spumante brioso, vivace e con una buona aromaticità. Ogni sorso esalta gli aromi dei frutti di sottobosco, avvolti da una nota balsamica di rosmarino. La sua fresca bollicina ricorda il delicato colore dei fiori di pesco.

Vitigno: Glera (minimo 85%) e Pinot Nero (massimo 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.

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 verdure, erbe fresche e avocado. Delizioso con dessert di frutta a base di fragole fresche.

Formati disponibili: 0,75 L.