



SACCHETTO



## PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO

Il colore rosa cristallino di questo Prosecco DOC Rosé prelude a profumi di rosa e violetta. Il sapore fresco sprigiona al palato note fruttate di lampone, ciliegia e frutti rossi. Bollicine originali, ideali come aperitivo ma anche abbinare ad antipasti leggeri, primi e secondi a base di pesce e carni bianche. Da servire fresco a 6-8°C.

Classificazione: Prosecco D.O.C. Rosé Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto e Friuli Venezia Giulia

Vitigni: 85% Glera, 15% Pinot Nero

Vinificazione: Il mosto di Glera si ottiene con pressatura soffice per mezzo di una pressa orizzontale, seguita da lenta fermentazione ad una temperatura controllata e grazie a lieviti selezionati. Il Pinot Nero viene vinificato in rosso, a contatto con le bucce per 5/7 giorni a temperatura controllata con lieviti selezionati. I vini Glera e Pinot Nero vengono poi rifermentati insieme secondo il metodo Charmat. Quest'ultimo processo richiede almeno 60gg.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 14/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosa tenue.

Profumo: Intenso con note floreali di rosa e violetta abbinare al fruttato tipico delle fragoline di bosco.

Sapore: Fresco con note fruttate che ricordano il lampone, la ciliegia e i piccoli frutti rossi, finale lungo e persistente.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol

Acidità totale: 5,6 - 5,8 g/l

Residuo Zuccherino: 9 - 11 g/l

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Abbinamenti consigliati: Ideale come aperitivo, ma anche abbinato agli antipasti leggeri, primi e secondi a base di pesce e carni bianche.