

fili



**FILI
PROSECCO DOC ROSÉ
BRUT
MILLESIMATO**

YOUR WAY, YOUR ROSE' Fidati della curiosità, fai a modo tuo e cambia i colori del mondo. Fili Prosecco Rosé soddisfa il tuo spirito libero.

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 e fine con note floreali di rosa e fiori di acacia.
Sapore:	Fresco, sapido, di ottima bevibilità, con finale asciutto.
Gradazione alcolica:	11,5% Vol
Acidità totale	5,6 - 5,8 gr/l
Residuo Zuccherino:	9 - 11 gr/l
Temperatura di servizio:	6 - 8° C
Abbinamenti consigliati:	Ideale come aperitivo e abbinato a svariate pietanze, dai primi piatti alle verdure grigliate, carni bianche e pesce in genere.
Riconoscimenti:	Bronze - DECANTER 2023, Selezionato da WEIN MARKT tra i Top 50 nel Prosecco DOC Tasting 2023 (4 stars), Bronze - I.W.S.C. 2021, Commended - I.W.C. 2021