

PROSECCO DOC ROSÉ Spumante Brut Millesimato



Il nostro Prosecco Rosé unisce due ricchi terroir in un'espressione di sapori innovativa e raffinata.

DATI TECNICI

classificazione	DOC
vitigno	Uve biologiche: 90% Glera e 10% Pinot Nero
ubicazione vigneto	Santa Maria del Piave (Veneto) e Frattina (Friuli-Venezia Giulia)
terreni	Ghiaiosi e argillosi
sistema di allevamento	Sylvoz
tecnica di vinificazione	Le uve Glera e Pinot Nero vengono vinificate separatamente, per poi essere assemblate prima della seconda fermentazione, che ha una durata di circa 60 giorni, applicando il metodo "Martinotti-Charmat".
gradazione alcolica	11.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0,75 LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Colore rosa scarico, perlage fine e persistente.
profumo	Delicati profumi floreali, con sentori di mela, pera e lampone
gusto	Al palato è piacevole e fresco, con un buon equilibrio tra acidità e sapidità.
servizio	6-7° C
abbinamenti	Ottimo aperitivo, perfetto con pizza e pasta, ma anche con piatti a base di pesce, sushi e sashimi.



ART. 726