



ROSÉ

PROSECCO DOC - Brut Millesimato

TRAUBENSORTE:	Glera (min 85%) und Pinot Nero (max 15%).
ANBAUGEBIET:	Aus den besten Lagen des Prosecco D.O.C. Anbaugebiets.
ERNTEPERIODE:	September.
VINIFIKATION:	Weißer Vinifikation der Glera-Trauben bei einer Temperatur von 18 °C. Rote Vinifikation der Pinot-Nero-Trauben bei einer Temperatur von 25 °C, mit ca. 4-5 Tagen Kontakt mit den Schalen. Dann werden die beiden Basisweine zusammengeführt, durch eine langsame zweite Gärung in großen versiegelten Behältern bei 14-15 °C entwickelt sich die Perlage, anschließend ca. 2 Monate Ruhezeit auf der Hefe.
TRINKTEMPERATUR:	57 °C, die Flasche direkt vor dem Verzehr öffnen.
ERHÄLTICHE GRÖSSEN:	0,75 L - 0,2 L

TECHNISCHE MERKMALE

DRUCK IN DER FLASCHE:	5,5 ATM.
RESTZUCKER:	9 g/l.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FARBE:	Im Glas präsentiert er sich mit einem Zartrosa, das an die Nuancen von Pfirsichblüten erinnert.
PERLAGE:	Dichter Schaum mit feiner, lebhafter Perlage.
DUFT:	Zu den typischen Aromen der Glera-Rebe gesellen sich an der Nase Noten von Waldfrüchten wie rote Johannisbeere und Himbeere. Um das Bukett nach weißen Blüten und Beeren rankt sich eine balsamische Note nach frischen Rosmarinblättern.
GESCHMACK:	Am Gaumen ist jeder Schluck frisch und prickelnd, entfaltet dann seinen ganzen Wohlgeschmack und schließlich die gehaltvolle Struktur des Pinot Nero. Harmonisch und elegant mit einem langen, seidigen Abgang.
GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG:	Perfekt als Aperitif, ideal zu leichten ersten Gängen oder Salaten aus Kirschtomaten, frischen Kräutern und Avocado. Köstlich zu Desserts aus frischen Früchten.