



ROSÉ

PROSECCO DOC - Brut Millesimato

| | |
|--------------------------|--|
| UVA DA CUI È PRODOTTO: | Glera (min 85%) e Pinot Nero (max 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. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 5 - 7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo. |
| FORMATI DISPONIBILI: | 0.75 L - 0.2 L |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|-------------------------|----------|
| PRESSIONE IN BOTTIGLIA: | 5.5 ATM. |
| RESIDUO ZUCCHERINO: | 9 g/l. |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|--------------|---|
| ASPETTO: | Colore rosa tenue che ricorda sfumature dei fiori di pesco. |
| PERLAGE: | Vivace e fine. |
| PROFUMO: | Al naso le tipiche note aromatiche della Glera, sono qui arricchite di sentori molto delicati e freschi di frutti del sottobosco, come il ribes rosso ed il lampone. Il bouquet di fiori bianchi e di piccoli frutti viene infine avvolto da una gradevolissima nota balsamica di foglioline di rosmarino fresco. |
| GUSTO: | In bocca ogni sorso entra brioso, con una freschezza molto piacevole, poi emerge la sapidità e infine la struttura corposa del Pinot Nero. È complesso e lungo ed in completa corrispondenza con il profumo. Armonico ed elegante, chiude con un finale lungo e setoso. |
| ABBINAMENTI: | Perfetto come aperitivo con degli stuzzichini. Ideale con primi piatti leggeri al pesto o con sughi a base di funghi. Ottimo con il carpaccio di barbabietola o con un'insalata leggera di pomodorini, erbe fresche e avocado. Delizioso come dessert di frutta a base di fragole fresche. |