



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.