

ROSÉ PROSECCO SPUMANTE BRUT

Vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

Formati disponibili:
0,75 L



ZONA DI PRODUZIONE	Veneto
VITIGNO	87% Glera 13% Pinot Nero
TIPOLOGIA DI TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz – Doppio Capovolto (o Cappuccina)
PERIODO DI VENDEMMIA	Raggiungimento maturazione delle uve, Settembre
VINIFICAZIONE	Vinificazione separata delle uve, breve contatto con le bucce
FERMENTAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	60-90 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	9-10 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

Caratteristiche organolettiche

COLORE	Rosa tenue brillante
PERLAGE	Fine e persistente
SPUMA	Cremosa
PROFUMO	Profumi di buona intensità con sentori floreali e fruttati come mela, pera e sentori di frutta rossa
GUSTO	Fresco, armonico e gradevole
ABBINAMENTI	Aperitivo, antipasti delicati o piatti di pesce, dessert
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-7°