

NEW



PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSÉ

Millesimato



ZONA VITICOLA:

Area del Prosecco DOC.

UVAGGIO:

Blend di uve Glera e Pinot Nero.

VINIFICAZIONE:

Spumante Extra Dry Millesimato ottenuto da uve Glera e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero, che dona alla Cuvée il suo suggestivo colore rosa. La spumantizzazione secondo il metodo Charmat, con affinamento sui lieviti in autoclave per 60 giorni, ne esalta gli aromi secondari.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 - 6,5 g/l.

ZUCCHERI:

14 -17 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6°- 8°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si presenta con un suggestivo colore rosa fiore di pesco che annuncia al gusto e all'olfatto un bouquet fruttato con evidenti note di piccoli frutti rossi e pompelmo. Il prolungato affinamento sui lieviti a cui viene sottoposto fa sì che emergano avvolgenti aromi di miele e crosta di pane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Spumante a tutto pasto, ottimo dall'aperitivo al finger food, fino ad un pranzo Italian style, in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare. Ideale anche con i risotti a base di pesce.

**PROSECCO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSÉ*Millesimato*