



FILL PROSECCO DOC ROSÉ **MILLESIMATO**

YOUR WAY, YOUR ROSE' Fidati della curiosità, fai a modo tuo e cambia i colori del mondo. Fili Prosecco Rosé soddisfa il tuo spirito libero.

Classificazione: Prosecco D.O.C. Rosé Brut Vino Spumante

Veneto e Friuli Venezia Giulia Zona d'origine:

85% Glera, 15% Pinot Nero Vitigni:

Vinificazione: Il mosto di glera si ottiene con pressatura soffice per mezzo di una pressa orizzontale,

seguita da lenta fermentazione ad una temperatura controllata e grazie a lieviti selezionati. Il Pinot Nero viene vinificato in rosso, a contatto con le bucce per 5/7 giorni a

temperatura controllata e con lieviti

selezionati. I vini Glera e Pinot Nero vengono poi spumantizzati insieme secondo il metodo Charmat. Quest'ultimo processo richiede

almeno 60gg.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

> 14/18 mesi in funzione della temperatura e Longevità:

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosa tenue.

Profumo: Intenso e fine, con note floreali di rosa e fiori

di acacia e sentori di frutti di bosco come il

lampone e il ribes.

Sapore: Fresco, sapido e di ottima bevibilità.

Gradazione alcolica: 11% Vol

Acidità totale: 5,6 - 5,8 gr/l 9 - 11 gr/l Residuo Zuccherino:

Temperatura di

6 - 8° C servizio:

Abbinamenti Ideale come aperitivo e abbinato a svariate consigliati: pietanze, dai primi piatti alle verdure grigliate,

carni bianche e pesce in genere.

2024 - Decanter - Bronze Riconoscimenti:

2023 - Decanter - Bronze

2023 - Selected by Wein Markt among the

Top 50 Prosecco DOC 2021 - I.W.S.C. - Bronze 2021 - I.W.C. - Commended