

PROSECCO D.O.C. ROSÉ BRUT  
MILLESIMATO VINO SPUMANTE  
FILI



Your Way, Your Rosé

Fidati della curiosità, fai a modo tuo e cambia i colori del mondo. Filii Prosecco Rosé soddisfa il tuo spirito libero.

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

Zona d'origine: Veneto e Friuli Venezia Giulia

Vitigni 88% Glera, 12% Pinot Nero

Vinificazione: Il mosto di glera si ottiene con pressatura soffice per mezzo di una pressa orizzontale, seguita da lenta fermentazione del mosto puro 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 con lieviti selezionati. I vini glera e pinot nero vengono poi rifermentati insieme secondo il metodo Charmat. Quest'ultimo processo richiede almeno 60gg.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia.

Longevità: 14/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Rosa tenue cristallino.

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

Sapore: Fresco, sapido, di ottima bevibilità, con finale asciutto.

Gradazione Alcolica: 11,5% Vol  
Acidità Totale: 5,6 - 5,8 gr/l  
Zuccheri Residui: 9 - 11 gr/l

Temperatura di Servizio: 6 - 8° C

Abbinamenti Consigliati: Ideale come aperitivo e abbinato a svariate pietanze, dai primi piatti alle verdure grigliate, carni bianche e pesce in genere.