

PROSECCO D.O.C. ROSE'  
BRUT Millesimato  
VINO SPUMANTE  
LINEA TOP



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

Zona di 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 con note floreali di rosa e violetta abbinata al fruttato tipico delle fragoline di bosco.

Sapore: Fresco con note fruttate che ricordano il lampone, la ciliegia e i piccoli frutti rossi, finale lungo e persistente.

Gradazione Alcolica: 11,5% Vol  
Acidità Totale: 5,6 – 5,8 gr/l  
Residuo Zuccherino: 9 – 11 gr/l

Temperatura di Servizio: 6 - 8° C

Abbinamenti Gastronomici: Ideale come aperitivo, ma anche abbinato agli antipasti leggeri, primi e secondi a base di pesce e carni bianche.