



PROSECCO ROSÈ

Denominazione di Origine Controllata
Treviso
Brut

Uve: Glera 90%, Pinot Nero 10%

Zona di produzione: territorio DOC Prosecco Treviso

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: dopo attenta selezione in cantina, l'uva Glera viene pigiadiraspata e sottoposta a soffice pressatura. Il mosto ottenuto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18° C, fino a completo esaurimento degli zuccheri. Invece, il Pinot Nero viene fatto macerare a contatto con le bucce per 12 - 24 ore, al fine di estrarne il colore, e, successivamente fatto fermentare a temperatura controllata. Infine, i due vini così ottenuti vengono assemblati e fatti rifermentare in autoclave, fino ad una pressione di circa 4,5/5 bar.

Residuo zuccherino: 9 gr/L

Gradazione alcolica: 11% vol

Caratteristiche organolettiche: colore rosa tenue brillante. Profumo floreale e fruttato, con sentori di rosa e di piccoli frutti rossi. Al palato si presenta con un perlage fine e persistente. Sapore armonico e fresco accompagnato da retrogusto agrumato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo. Si abbina eccellentemente con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8°C