

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



PROSECCO ROSÉ DOC Extra Dry Millesimato



SPUMANTE

Una cuvée composta da uve Glera e Pinot Nero, vinificato in metodo Charmat. Colore rosa cipria delicato, bouquet fruttato con delicate note di petalo di rosa e fragola selvatica. Spuma cremosa, in bocca risulta fresco e sapido.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Veneto
ZONA DI PRODUZIONE	Area Prosecco DOC
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreni calcarei-argillosi
VITIGNI	Glera 90%, Pinot Nero 10%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	10 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà agosto/primi di settembre
VINIFICAZIONE	Glera in bianco, Pinot Nero con breve macerazione sulle bucce
PRESA DI SPUMA	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	15 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosa cipria delicato, bouquet fruttato con delicate note di petalo di rosa e fragola selvatica. Spuma cremosa, al palato risulta fresco e fragrante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ideale come aperitivo, con antipasti e stuzzichini. Ottimo con piatti a base di pesce.
BOTTIGLIA	e 750 ml