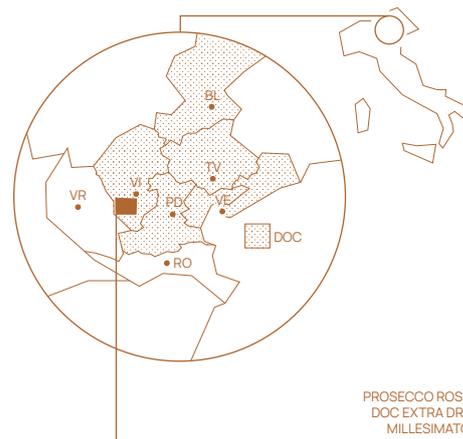


# Prosecco Rosé

DOC Extra Dry  
Millesimato



*Il nostro Prosecco Rosé è un perfetto connubio di Glera e Pinot Noir, con un delicato colore rosa, con una buona nota fruttata ed un perlage cremoso.*



	<b>VISTA</b> Colore rosa cipria.	<b>OLFATTO</b> Fragola selvatica e rosa.	<b>GUSTO</b> Perlage persistente e ribes rosso.		
--	-------------------------------------	---	--	--	--

## INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b> Glera e Pinot Nero coltivati nella zona di Lonigo.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 10 anni
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Nella zona DOC del Prosecco	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Glera seconda metà di agosto, prima settimana di settembre per il Pinot Nero.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreni calcarei-argillosi.	<b>VINIFICAZIONE</b> Glera in bianco, Pinot Nero con breve macerazione sulle bucce.
<b>VITIGNI</b> Glera 90%, Pinot Nero 10%	<b>PRESA DI SPUMA</b> Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

## ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosa cipria delicato e buccia di arancia, bouquet fruttato con delicate note di petalo di rosa, ribes rosso 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

