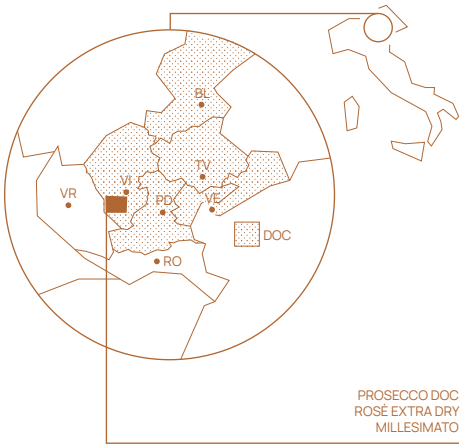
Prosecco Rosé

Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato

CAVAZZA

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.



PROSECCO DOC
ROSÉ EXTRA DRY
MILLESIMATO

VISTA

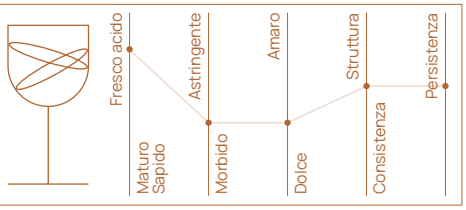
Colore rosa cipria.

OLFATTO

Fragola selvatica e rosa.

GUSTO

Perlage persistente e ribes rosso.



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE
Glera e Pinot Nero coltivati nella zona di Lonigo.

ZONA DI PRODUZIONE
Nella zona DOC del Prosecco

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
Glera seconda metà di agosto, prima settimana di settembre per il Pinot Nero.

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 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
℮ 750 ml

Cavazza Società Semplice Agricola I Contrada Selva, 22 – Montebello Vicentino (VI) Italy I info@cavazzawine.com / Tel. +39 0444 649166

cavazzawine.com