

ROSÉ

Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato



Questo Prosecco Rosé, fragrante e delicato è il frutto di una selezione delle migliori uve provenienti da particelle situate all'interno della denominazione. L'uva Glera proviene da terreni a tessitura leggera, per esaltare le caratteristiche aromatiche, mentre le uve di Pinot Nero provengono dalle zone più ricche di scheletro calcareo, per assicurare una buona struttura al vino.

Ha un bel colore rosa tenue, luminoso e brillante, con spuma abbondante ed evanescente, indice di una vendemmia curata e selezionata. Il bouquet è ampio e fruttato con sentori di ciliegia, lampone e fragolina di bosco. Il palato è fruttato e delicato con una buona acidità che sostiene una struttura armonica ed elegante.

VIGNA: vigneti situati nella zona della DOC Prosecco, giacitura sud-sud ovest. Altitudine dei vigneti: tra 70 e 250 metri s.l.m.

Il sistema di allevamento è misto, sylvoz e cordone speronato con una densità di impianto media di 4000 piante per ettaro. La vendemmia viene effettuata manualmente a verso la fine di settembre. La resa media è di 90 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde e con buona ventilazione. Moderata l'escursione termica.

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura con breve macerazione sulle bucce e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. La spumantizzazione avviene secondo il metodo italiano, in recipienti della capacità di 30 hL in un tempo medio di circa due mesi.

BICCHIERE E SERVIZIO: Servire a 6-8 °C in calice ampio, per far esprimere i caratteri varietali.

ABBINAMENTI E EPOCA DI CONSUMO: Prosecco Rosé brut, è un ottimo vino da aperitivo che grazie alla sua struttura e pienezza si accompagna graziosamente a primi piatti a base di pesce e di verdure. Eccellente con piatti italiani in cui è presente pomodoro. Da provare su formaggi freschi caprini e ovini. Si esprime al meglio nei due anni successivi alla vendemmia e, ben conservato al riparo dalla luce, si evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca.

Alcool	Zuccheri	Acidità totale	pH	Pressione	Estratto
11,33% vol.	10 g/L	5,96 g/L	3,12	5,8 bar	20 g/L

