

Prosecco Rose' Spumante Extra Dry



VINIFICAZIONE

Vino ottenuto da uva Glera e Pinot Nero da agricoltura biologica e vinificato con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa cipria delicato con numerose, fini bollicine che ne esaltano la luminosità. All'olfatto eleganti profumi floreali di petalo di rosa, peonia e piccoli frutti a bacca rossa come il lampone a seguire litchi e papaia. Al palato avvolgente e delicato, raffinato nell'equilibrio e nei ritorni olfattivi fruttati e sapido-minerali che rincorrono una freschezza mai aggressiva. Gradevole il finale fresco e fruttato di lampone.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo ma abbinabile anche a tutto pasto, soprattutto con crudité di pesce. Ideale con gamberoni dell'Adriatico in tempura accompagnati da insalatina di finocchi e arance.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'oro
Gilbert & Gaillard 2021



Medaglia d'oro
Berliner Wine Trophy
2021



ONAV Verona, 23°
Festival 2021
Sparkling Wine
88/100



Medaglia d'oro
Asian Wine Trophy
2021



Medaglia d'argento
Challenge BioMillesime 2022

ONAV Verona, 24°
Festival 2022
Sparkling Wine
92/100

VINETIA.it
2023

3 rosoni Guida AIS 2023



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO

90% Glera 10% Pinot Nero

AREA DI PRODUZIONE

Loncon di Annone Veneto



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE

Prosecco Doc Rosè

GRADO ALCOLICO

11.00 % vol

ZUCCHERI

15,00 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 – 8°C

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 750 ml