

Prosecco Rose' Spumante Extra Dry



VINIFICAZIONE

Vino ottenuto da uva Glera e Pinot Noir 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 crudità di pesce. Ideale con gamberoni dell'Adriatico in tempura accompagnati da insalatina di finocchi e arance.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	90% Glera 10% Pinot Noir
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Doc Rosè
GRADO ALCOLICO	11.00 % vol
ZUCCHERI	16,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5.40 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 – 8°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml