

PROSECCO DOC ROSE' MILLESIMATO BRUT



SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Prosecco Treviso, Pinot Treviso Veneto

Terreno: Calcareo

Uvaggio: Glera 85% - Pinot nero 15%

Vendemmia: Manuale

Vinificazione:

Prosecco: pressatura soffice delle uve con presse a membrana; decantazione statica del mosto; fermentazione a temperatura controllata (18°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoio inox per 3 mesi.

Pinot nero: Macerazione per circa 10 giorni.

Presa di spuma: Blend fra 2 varietà, utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione con metodo Martinotti in autoclave.

Durata del ciclo: circa 60 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore rosa tenue, molto luminoso, perlage persistente

Profumo: note fruttate molto distinte, sentori floreali di rosa rossa.

Sapore: secco, intenso dal finale con note di fragoline di bosco

DATI ANALITICI

Gradazione 11,5% vol.

Zuccheri residui 3 g/l

PH 3,20

Acidità 6,5 g/l.

Pressione 6 atm



ABBINAMENTI

Vino conviviale, ottimo aperitivo, ideale come abbinamento a pietanze di pesce, consigliato con piatti della cucina Orientale.

