

Linea Prosecco DOC

Prosecco DOC Treviso Rosé Brut

Millesimato 2020

Varietà	90% Glera, 10% Pinot Nero	Grado alcolico	11,5% vol
Acidità totale	5,5 g/l	Zuccheri residui	11 g/l
Servire a	6-8°C		
Vigneti	Vigneti in provincia di Treviso.		
Vinificazione	La vendemmia del Pinot Nero ha luogo a fine agosto mentre la Glera viene raccolta dopo la seconda metà di settembre. In cantina ha inizio la vinificazione del Pinot Nero che viene fatto macerare per 10 giorni.		
Descrizione	Si effettua il blend tra le due varietà e, con l'utilizzo di lieviti selezionati, ha inizio una lenta fermentazione in autoclave dove il vino matura per almeno 60 giorni.		
Colore	Rosa tenue, luminoso ed elegante. Una moltitudine di bollicine creano il suo perlage elegante e di lunga durata.		
Bouquet	Note fruttate con un tocco di frutti di bosco e frutta tropicale. Floreale con sentori di rose e violetta. Molto distintivo.		
Gusto	Fresco e morbido con retrogusto floreale intenso e persistente con sentori di fragolina di bosco e violetta.		
Abbinamenti	Sorpriendente come aperitivo. Ottimo se abbinato a pesce, frutti di mare o piatti delicati di carne e formaggi. Da provare con piatti speziati e cucina etnica.		
Formati	0.75 L		

