



Prosecco Rosè Millesimato Extra Dry

Linea PREMIUM



Varietà: Blend di Glera e Pinot Nero



Tipo di Terreno: argilloso e calcareo, ricco di microelementi e minerali che conferiscono eleganza, struttura e complessità aromatica



Periodo di Vendemmia: metà settembre, con accurata selezione delle migliori uve



Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli. La componente di Pinot Nero svolge una breve macerazione sulle bucce per esaltare colore e intensità aromatica. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Lenta rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat per oltre 90 giorni, al fine di ottenere maggiore finezza del perlage ed eleganza gustativa



Colore: rosa tenue brillante con raffinati riflessi salmone, perlage finissimo e persistente



Profumo e Sapore: elegante e raffinato, con note di fragolina di bosco, lampone, melograno e mela rossa, accompagnate da delicate sfumature floreali e agrumate. Al palato è fresco, armonioso e vellutato, con piacevole sapidità, ottima struttura e finale lungo, pulito e delicatamente minerale



Abbinamenti: ideale come aperitivo di classe, accompagna perfettamente crudité di pesce, crostacei, sushi, tartare, primi piatti delicati, carni bianche leggere e pizza gourmet



Gradazione Alcolica: 11,5% vol.



Zuccheri Residui: 12 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

