



Prosecco Rosé Millesimato Extra Dry

Linea SMART



Varietà: Blend di Glera e Pinot Nero



Tipo di Terreno: argilloso, calcareo, ricco di microelementi



Periodo di Vendemmia: metà settembre



Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli. Prima fermentazione sulle bucce per la parte di Pinot Nero. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni



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



Profumo e Sapore: fresco e delicato, con note di fragolina di bosco, lampone e mela rossa, accompagnate da leggere sfumature floreali. Al palato è secco, fresco e sapido, con buona struttura, piacevole equilibrio e finale pulito e leggermente minerale



Abbinamenti: ideale come aperitivo, si abbina a crudité di pesce, crostacei, sushi, primi piatti delicati e carni bianche leggere e pizza gourmet



Gradazione Alcolica: 11,5% vol.



Zuccheri Residui: 12 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

