

PROSECCO D.O.C. ROSÉ EXTRA BRUT

Collezione Spumanti

Vitigno: Glera e Pinot Nero (fino al 15%)

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 3.500 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Inizio Settembre

Vinificazione: Per quanto riguarda la glera, pressatura soffice delle uve in ambiente ridotto. Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata a circa 17°C, pulizia della base così ottenuta. Per il Pinot Nero vinificazione classica in rosso. Successivo assemblaggio e presa di spuma con metodo Charmat a temperatura controllata di circa 16°C e successiva permanenza sui lieviti della durata complessiva di almeno 60 giorni.

Invecchiamento potenziale:

2-3 anni dalla produzione,
maturazione ottimale 1 anno

Grado alcolico: 11,5%

Zuccheri residui: 3 g/l

Temperatura di servizio: 6-7°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosa tenue brillante dal perlage fine e persistente.

PROFUMO

Bouquet ricco di rimandi a piccoli frutti rossi: fragoline di bosco, ribes, lamponi, ciliegie e note floreali.

SAPORE

Fresco, piacevolmente vivace, la sua impronta resta a lungo sul palato.

ABBINAMENTI

Compagno ideale per l'aperitivo, non teme il confronto con saporiti salumi o piatti a base di pesce perfino affumicato.
Da provare anche con primi piatti elaborati.



AWARDS

FALSTAFF SPARKLING SPECIAL 2023
Annata 2022: 90 punti



LE MONDE