

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*

Provincia di Treviso.
Province of Treviso.

Vitigno | *Grape varietal*

Glera 85%, Pinot Nero 15%

Altitudine | *Altitude*

100/200 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | *Yield*

18 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | *Vinification*

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | *Sparkling process*

Rifermentazione in autoclave a 15°C per 2/3 mesi.
Re-fermentation in autoclave at 15°C for 2/3 months.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

11,5 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

9 g/l

Pressione | *Pressure*

5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Colore petalo di rosa, perlage fine e persistente.
Rose petal colour, fine and persistent perlage.

Olfatto | *Bouquet*

Note fresche e floreali dell'uva Glera addolcite da quelle dei frutti rossi del Pinot Nero.
Fresh and floral notes of Glera grape softened by red fruit notes of Pinot Nero.

Gusto | *Taste*

Perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, fresco e persistente.
Perfect balance between sweetness and acidity, fresh and persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce.
Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, fish dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*

6-8°C

