



PROSECCO ROSE'
D.O.C.
SPUMANTE EXTRA DRY

Grado alcolico: 11,00% in Vol.

Grado zuccherino: 14 gr/l

Acidità totale: 5,3 gr/l

PH: 3,30

Vinificazione:

Charmat

Affinamento:

Residuo zuccherino 17 g/l Spumante Extra Dry

Vigneto: Glera

Zona produzione: San Polo di Piave (TV)

Resa ettaro: 140 q/ha

Sistema di allevamento: Sylvoz

Vigneto: Pinot Nero

Zona produzione: Annone V.to (VE)

Resa ettaro: 120 q/ha

Sistema di allevamento: Sylvoz

Rispetto al classico Prosecco, vinificato con puro Glera, questo vino è caratterizzato dalla presenza di Pinot Nero, fino ad un 15% come da disciplinare. Quest'uva a bacca scura viene raccolta in territorio Doc Prosecco all'incirca nell'ultima settimana di agosto e lavorata secondo i normali processi in rosso con macerazione e fermentazione sulle bucce per circa una decina di giorni.

Il vino così ottenuto viene assemblato al Prosecco e fatto rifermentare seguendo il metodo Charmant che prevede la presa di spuma e la conseguente sosta in autoclave per una durata di 60 giorni, come previsto da disciplinare.

Rimanendo per due mesi in autoclave a contatto con i lieviti, si ottengono sentori più profondi e complessi.



Colore rosa scarico, leggermente ramato, con perlage fine e persistenti profumi che rimandano a note di ciliegia, mela e pera, frutti rossi e fiori di pesco.

Gusto fresco, ben equilibrato e con buona persistenza.

Grazie alla presenza del Pinot nero, si presenta come un vino più corposo rispetto al classico Prosecco, mantenendo però la sua tipica acidità.

Si adatta a qualsiasi occasione, dall'aperitivo al fine pasto, dai primi piatti ai secondi di pesce e carne.

Da servire alla temperatura di 8 - 10 gradi.