



# PROSECCO SPUMANTE DOC ROSÉ

MILLESIMATO EXTRA DRY

## Vitigni

Glera, Pinot nero

## Zona di produzione

Veneto, Friuli

## Vinificazione

Il Prosecco Rosé Doc extra dry è una cuvée composta da uve Glera e Pinot Nero. Le uve vengono raccolte manualmente e poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante le operazioni di refrigerazione e filtrazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche di acciaio ad una temperatura fra i 16°- 18°C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. Prima della fase di spumantizzazione viene aggiunta una quota di Pinot Nero che conferisce al nostro prosecco il tipico colore rosato.

## Caratteristiche

Questo Prosecco Rosé, molto fresco ed equilibrato, si caratterizza per il suo colore rosa tenue e per il perlage fine e persistente. Il suo bouquet è principalmente fruttato, con note di fragoline di bosco, ciliegia e lampone.

## Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di pesce ed a tutto pasto. Ottimo come aperitivo per accompagnare stuzzichini ed antipasti.

## Temperatura di Servizio

8°-10°C

## Bottiglia

Bacio della Luna Quercia

## Dati analitici

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 15 g/l