

PROSECCO DOC ROSÉ Spumante Brut Millesimato



Notre Prosecco Rosé est un mélange de deux terroirs pour une expression de saveurs élégante et innovante.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	DOC
cépage	90 % Glera biologique et 10 % Pinot Noir biologique.
site du vignoble	Santa Maria del Piave (Vénétie) et Frattina (Frioul-Vénétie Julienne).
terroir	Argilo-graveleux
système d'élevage	Sylvoz
technique de vinification	Vinifications séparées et mélange du glera et du pinot noir, puis seconde fermentation selon la méthode Martinotti - Charmat pendant environ 60 jours.
degré alcoolique	11.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Rose pâle, avec un perlage fin et persistant.
bouquet	Arôme délicat de fleurs, avec une touche de pomme, de poire et de framboise.
saveur	La saveur est plaisante et fraîche, avec un bon équilibre entre acidité et salinité.
température de service	Il doit être servi entre 6 et 7 °C.
conseils de dégustation	Excellent pour l'apéritif. S'associe à la perfection aux pâtes et à la pizza, ainsi qu'aux sushis et aux sashimis.



ART. 726