

PROSECCO ROSÈ MILLESIMATO 2020



Denominazione	DOC
Tipo vino	Rosato
Regione di origine	Veneto
Terreno	Argilloso
Uve	85% Glera e 15% Pinot Nero
Epoca raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Dopo una soffice pressatura, il mosto viene fatto fermentare a una temperatura costante di circa 15/1W6 ° Segue una seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat)ve
Affinamento	2 mesi a -2°C sulle fecce fini

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Rosso ciliegia pallido
Profumo	Naso elegante con note di mela, pera e di frutti rossi maturi.
Gusto	Fresco e croccante al palato, acidità ben bilanciata, perlate persistente.
Abbinamenti gastronomici	Antipasti di pesce e crostacei, aperitivo.
Temperatura di servizio	8°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	11,5° Alc. Vol.
Acidità totale	5,4 gr/lit.

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui	11 gr/lit.
------------------	------------

