

96 Rosé Brut

Prosecco Rosé DOC
Brut Millesimato

Vendemmia: fine agosto per la varietà Pinot Nero - inizio settembre per la varietà Glera.

Vinificazione: le uve Glera sono vinificate in bianco ad una temperatura di 14 - 18°C. Le uve Pinot Nero compiono una breve macerazione pre-fermentativa di 24 - 36 ore alla temperatura di 8 - 10°C, segue una vinificazione in rosso ad una temperatura di 20 - 23°C. I due vini base vengono poi assemblati prima della presa di spuma la quale avviene ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C per almeno sessanta giorni. Affina in bottiglia un mese prima della commercializzazione.

Note di degustazione: rosa brillante con un perlage fine e persistente. Al naso spiccano note fragranti di fragoline di bosco, lamponi ribes rosso e ciliegia, arricchiti da note di pesca a polpa bianca, albicocca, ma anche un tocco floreale. Al palato è fresco, con una nota fruttata ancora predominante. Un vino delicato ed elegante, persistente e piacevolmente fruttato.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm

Residuo zuccherino: 9 g/l

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L

