

## VIAVENTI Rosé Brut

Prosecco Rosé DOC

Treviso

Brut Millesimato

Ultimo nato nella denominazione, questo vino unisce l'eleganza del Pinot Nero e la versatilità della Glera. Le uve di Pinot Nero sono allevate in un unico vigneto, frutto della tradizione della Famiglia Dal Bianco nella coltivazione di questo vitigno.

**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 novanta giorni. Affina in bottiglia un mese prima della commercializzazione.

**Note di degustazione:** colore rosa tenue, perlage continuo ed abbondante. Il naso è elegante e frutto di un perfetto equilibrio tra le note floreali di rosa e viola e quelle di frutta di ribes e lampone. In bocca è delicato ma deciso, fresco, sapido, con un finale che si attesta su profumi di piccoli frutti rossi e sentori agrumati. Chiude un finale rotondo, delicato e persistente.

**Pressione in bottiglia:** 5,0 atm

**Residuo zuccherino:** 7 g/l

**Alcool:** 11%

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Formati disponibili:** 0,75 L

